

WEINGUT
ANSGAR CLÜSSERATH



Weinexpertise

Bezeichnung: AC1707

2017 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling feinherb

Alkohol 9,5 % vol.

Der Wein:

Durch die optimalen Reifebedingungen der Südlage entsteht hier ein für die Mosel typischer, klassisch-feinherber Riesling mit einem Hauch dezenter Restsüße. Diese stellt der bereits in jugendlichem Alter zugänglichen Mineralität die notwendige Fruchtfülle entgegen.

Bereits nach kurzer Reifezeit auf der Flasche bestechen die Weine aus der Lage Piesporter GOLDTRÖPFCHEN durch seine offene Fruchtaromatik, die sich von tropischen Früchten wie zum Beispiel Mango und Melone bis hin zu Johannisbeernoten erstrecken. Aber auch nach längerer Reife entwickeln sich die Weine hin zu immer komplexen Aromatik. Die Verbindung der vielschichtigen Fruchtaromen mit einer weichen, fülligen Mineralität und einer verspielten Säure erzeugen in diesem Riesling eine ausgewogene Vielschichtigkeit und Tiefe.



Weinbereitung:

Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst, was die Grundlage für eine hohe Weinqualität schafft. Die Vergärung erfolgt nur mit natürlichen Hefen im klassischen Mosel Holzfaß (Fuderfaß). Danach liegt der Wein bis Mai auf der Hefe.