

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2018 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken AC1805

DER WEIN

Schiefer und Fels im Untergrund, verbunden mit relativ geschützter, südwestlicher Ausrichtung charakterisieren diese Lage. Lange Wärmeperiode eines einzelnen Tages sowie viel Handarbeit im Rahmen der Einzelpfahlerziehung sind ausschlaggebend für die Individualität dieses Weines. Fast 100-jährige Reben mit tiefen Wurzeln in den Felsen lassen kleine Trauben und Beeren mit konzentrierter Aromatik entstehen. Infolge der Verlängerung der Wärmeabgabe durch den Schiefer kann die Säure in den Reben gut verstoffwechselt und abgebaut werden. Feine Säure und würzig-stoffige Mineralität mit hoher Finesse sind das Ergebnis. Langsame Vergärung mit natürlichen Weinbergs- und Kellerhefen, bis in den Sommer verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Diese entwicklungsfähige Mineralität präsentiert sich jedoch in jugendlichem Stadium mit zurückhaltender Frucht, um sich über die Jahre der Reife hin zu opulenter, klassischer Fruchtfülle zu entwickeln. Komplexe Mineralität, feine grasige Aromen dominieren die Stilistik neben lebendiger Säure. Fruchtnoten, vor allem nach Aprikose, Apfelkompott und Mango bilden den Gegenpol und verschmelzen im Nachhall geprägt durch reife Früchte und verspielter Säure.

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 Juli/August auf der Hefe.

PRESSE BEWERTUNGEN

Gault Millau Weinguide Deutschland 2020- **93 Punkte**
Eichelmann 2020 - **92 Punkte**
Vinum Weinguide 2020 - **90 Punkte**

ALKOHOL 12,0 %

REBSORTE: RIESLING

