

# ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

## WEINEXPERTISE 2019 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken AC1905

### DER WEIN

Schiefer und Fels im Untergrund, verbunden mit relativ geschützter, südwestlicher Ausrichtung charakterisieren diese Lage. Die lange Sonnenausrichtung jedes 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. 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. Ein mineralischer Riesling mit Aromen von grünem Tee und Fruchtnoten, vor allem nach Aprikose, Mandarine, Pampelmuse und Zitronenschale. Die elegante Säurebalance endet in druckvollem Nachhall.

### 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

James Suckling - **95 Punkte**  
Robert Parker Wine Advocate - **93+ Punkte**

---

ALKOHOL 12,0 %

REBSORTE: RIESLING

---

