ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE
2019 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling feinherb

AC1907

DER WEIN

Durch die optimalen Reifebedingungen der weltbekannten 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 reifen und exotischen Früchten wie zum Beispiel Mango und Orange bis hin zu Erdbeernoten erstrecken. Aber auch nach längerer Reife entwickeln sich die Weine hin zu einer immer komplexeren Aromatik. Das Piesporter Goldtröpfchen hat eine sehr offene Stilistik, gut eingebundene Säure mit kraftvoll und breitem 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 Mai auf der Hefe.

PRESSE BEWERTUNGEN

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

ALKOHOL: **9,5 %** REBSORTE: **RIESLING**

WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE