

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2020 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken AC2005

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 Walnuss und Fruchtnoten, vor allem nach Birne, Wacholder und Blaubeere. Eine elegante Säure sowie ein komplexer und dichter mineralischer 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.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **95 Punkte**: „A astonishing nose that spans the range from fresh basil to persimmon and bergamot. Very concentrated and precise, but this retains the Mosel lightness in every fiber of its sleek and lithe body. [...]”

Falstaff Weinguide Deutschland 2022 - **93 Punkte**

Vinum Weinguide Deutschland 2022 - **92 Punkte**

ALKOHOL 12,0 %

REBSORTE: RIESLING

