

WEINGUT
ANSGAR CLÜSSERATH



Weinexpertise

Bezeichnung: AC1703

2017 „Vom Schiefer“ Riesling trocken

Alkohol: 11,0 % vol.

Der Wein:

Der Riesling „Vom Schiefer trocken“ stellt den Einstieg in die Welt der Steillagenrieslinge der Mittelmosel dar. Die Rebstöcke für diesen Wein stammen aus zwei verschiedenen Einzellagen: Das Trittenheimer ALTÄRCHEN mit verwitterten Tonschieferböden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Zitrus, Grapefruit und Orangenschalen hervor. Das ROSENGÄRTCHEN mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Durch die Verbindung der einzelnen Lagen entsteht mit dem Riesling „Vom Schiefer trocken“ ein Wein, der durch seine Leichtigkeit mit filigraner Mineralität besticht. Begleitet wird diese von Fruchtaromen nach grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruit.



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 Juni auf der Hefe.

