

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2018 VOM SCHIEFER Riesling feinherb

AC1806

DER WEIN

Die klassisch-traditionelle Riesling-Machart an der Mosel bringt seit jeher Weine mit feiner Restsüße hervor. Der Riesling „Vom Schiefer“ feinherb knüpft an diese Tradition an und bildet den Einstieg in die mineralischen Steillagen-Rieslinge von Eva Clüsserath-Wittmann. 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 Limette Stachelbeere und Apfel hervor. Das ROSENGÄRTCHEN mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Somit entsteht ein gut strukturiertes Süß-Säurespiel gepaart mit einer leichten, frischen Mineralität, ein harmonisches Beispiel für das klassische Geschmacksbild dieser Region.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst, was die Grundlage für eine hohe Weinqualität schafft. Die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen, im klassischen Mosel Holzfaß (Fuderfaß). Danach liegt der Wein bis Juni auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **92 Punkte**: „Prototypical Mosel riesling with tart white-peach and fine herbal notes. Lovely, juicy wine, the hint of unfermented grape sweetness already beautifully integrated. Long, succulent finish. [...]“

ALKOHOL: 11,0 %

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

