

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE: 2019 VOM SCHIEFER Riesling trocken

AC1903

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 Tonschiefer-böden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Apfelblüten 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 mit deutlicher Schiefermineralik, leichter Würze und ausgeglichener Säurebalance. Fruchtaromen von Papaya und Johannisbeere enden in einem salzigen 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 Juni auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **92 Punkte**

Falstaff Wein Guide 2021 - **91 Punkte**: „Apfel, Lindenblüte, Mirabelle [...], Am Gaumen schlank gefasst, mit trefflicher Klarheit und Geradlinigkeit, saftig, laserschlank gebündelt und dabei intensiv [...], den nächsten Schluck fordernd, schiefermineralisch.“

Robert Parker Wine Advocate **89-90 Punkte**: „[...] a flinty/reductive bouquet with stony lemon fruit aromas. Juicy and piquant on the palate, this is an intense and salty, perfectly round and ripe dry Riesling with a lingering grip, salinity and limey freshness. Excellent.“

ALKOHOL 11,0 %

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

