## ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

# WEINEXPERTISE 2020 WEISSER BURGUNDER trocken AC2002

#### **DER WEIN**

Der Weißburgunder, dessen Anteil an der Gesamtproduktion des Weinguts etwa 2 % beträgt, wird ausschließlich in der Einzellage Trittenheimer ALTÄRCHEN angebaut. Die Lage mit südöstlicher Ausrichtung liegt zum Großteil auf der Trittenheimer Moselseite. Verwitterter Tonschieferboden und Kies verleihen dem dort wachsenden Weißburgunder elegante Mineralität, eingebunden in feine und finessenreiche Fruchtaromatik. Statt üppiger Cremigkeit und Fülle besticht der Weißburgunder von Eva Clüsserath-Wittmann durch tiefe, frische Mineralität. Diese wird begleitet von duftigen Fruchtaromen nach Ananas, Limette und weißem Pfirsich gepaart mit leichten Hefenoten und Kräuter. Fein fruchtig mit einer belebenden Mineralität endet der Weisse Burgunder in einem festen langen Nachhall.

### 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 und wird nach einmaliger Filtration schonend abgefüllt.

#### **PRESSEBEWERTUNGEN**

Eichelmann – **87 Punkte**: "Der 2020er Wein dieser Sorte ist enorm klar, duftig und nussig hefig, im Mund Spritzig und stoffig zugleich wirkt – eine sehr gelungene und in dieser Präzision an der Mosel ungewöhnliche Interpretation des Weißburgunders.",

ALKOHOL: 12,0 % REBSORTE: Weisser Burgunder



