

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE: 2020 VOM SCHIEFER Riesling trocken

AC2003

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 frischer animierender Säurebalance. Fruchtaromen von Pfirsich und Maracuja 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** „Excellent herbal, apple and lime freshness, married to impressive substance and very bright acidity that lifts this beautifully. [...]“

Falstaff Weinguide Deutschland 2022 - **90 Punkte**

Der Feinschmecker Ausgäbe 01/2022 - unter den Besten 15 Weinen unter 15 €

ALKOHOL 11,0 %

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

