

# ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

## WEINEXPERTISE 2020 VOM SCHIEFER Riesling feinherb AC2006

### 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. Es entsteht eine feine Süße eingebunden in einer gut strukturierten-Säure, gepaart mit feinen Aromen von Orangenzesten, Apfel, Schiefertönen und leichter, frischen Mineralität.

### 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: „Here’s a peach-melba Mosel riesling with a sleek body and lovely dry balance. Delicious fruit at the long, clean and stony finish. [...]“

---

ALKOHOL: 10,5 %

REBSORTE: RIESLING

---

