

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2021 Dhron HOFBERGER Riesling trocken AC2101

DER WEIN

Der Dhron HOFBERGER ist eine Weinbergslage mit südlicher Ausrichtung in einem kleinen Seitental der Mosel, dem Dhrontal, durch welches der Dhronbach fließt um dann in die Mosel zu münden. Kühle Luftströme aus dem Hunsrück sorgen für eine frische Säure und der felsige Schieferboden mit Einlagerungen von Eisenoxiden bestimmt eine tiefe, würzige Komplexität der Weine. Langsame Vergärung mit natürlichen Weinbergs- und Kellerhefen, bis in den Sommer verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Ein Spiel zwischen Mineralität und dezenten Hefenoten werden begleitet durch Aromen von Mandarine und Zitronen. Am Gaumen trifft eine gut eingebundene Säure auf knackige Salzigkeit, was für einen langanhaltenden Nachhall sorgt.

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 Juli/August auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **91 Punkte**, *Stuart Pigott*: „Generous yellow grapefruit and Amalfi lemon fruit fill out the (...) palate, balancing the very crisp acidity.“

Falstaff Weinguide Deutschland 2023 - **93 Punkte**

Vinum Weinguide Deutschland 2023 - **93 Punkte**

ALKOHOL 11,5 %

REBSORTE: RIESLING

