

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE: 2103 VOM SCHIEFER Riesling trocken AC2103

DER WEIN

Der Riesling „Vom Schiefer trocken“ stellt den Einstieg in die Welt der Rieslinge der Mittelmosel dar. 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 Apfelblüten hervor. Das ROSENGÄRTCHEN ist eine südwest Steillage mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden. Durch die Verbindung der einzelnen Lagen entsteht mit dem Riesling „Vom Schiefer trocken“ ein Wein mit deutlicher Schiefermineralik, leichter Würze und frischer animierender Säurebalance. Dezent Hefenoten begleitet von kräutigen Aromen, Ingwer, Orange und Nüssen schenken dem Wein eine gewisse Komplexität im Geruch. Die feinen Hefearomen findet man auch am Gaumen wieder. Dies wird begleitet von einer gut eingebundenen, lebhaften Säure und einer spürbaren Salzigkeit auf der Zunge.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst, was die Grundlage für eine hohe Weinqualität schafft. Die Gärung erfolgt nur mit natürlichen Hefen im klassischen Mosel Holzfaß (Fuderfaß). Danach liegt der Wein bis Juni auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling – **89 Punkte**, *Stuart Pigott*: „The cool nose of tart peaches, white currant and fresh garden herbs pulls you into the sleek palate where’s some juiciness. Very crisp finish.“

Vinum Weinguide Deutschland 2023 – **88 Punkte**

Eichelmann 2023 – **87 Punkte**

ALKOHOL 10,5 %

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

