

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2021 VOM SCHIEFER Riesling feinherb

AC2106

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 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. Das ROSENGÄRTCHEN mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Es entsteht eine feine Süße gepaart mit einer frischen Säure, begleitet von Kräuter- und Zitrusaromen.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden selektiv 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 - **90 Punkte**, *Stuart Pigott* „Very fresh, bright and juicy, this is a delicious Mosel Riesling that will be dry enough for almost everyone (although it's not technically dry) thanks to the vibrant acidity that makes it jump, skip and hop over the palate.“

Vinum Weinguide Deutschland 2023 - **87 Punkte**

ALKOHOL: 10,0 %

REBSORTE: RIESLING

