

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2021 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling AC2107

DER WEIN

Durch die optimalen Reifebedingungen der weltbekannten Südlage entsteht hier ein für die Mosel typischer, klassisch-feinherber Riesling mit einem Hauch dezenter Restsüße. Diese stellt der bereits in jugendlichem Alter zugänglichen Mineralität die notwendige Fruchtfülle entgegen.

Bereits nach kurzer Reifezeit auf der Flasche bestechen die Weine aus der Lage Piesporter GOLDTRÖPFCHEN durch ihre offene Stilistik, gut eingebundene Säure mit kraftvoll und breiten Nachhall. Offen im Geruch zeigt sich der Wein mit exotischer Frucht begleitet von Lavendel und Zitronenmelisse. Die lebendige Säure sorgt für einen langen Nachhall mit Körper und Struktur.

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 Mai auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **91 Punkte**, *Stuart Pigott*. „Extremely slatey with a hint of youthful, leesy funk on the nose, this is both juicy and very crisp with plenty of red gooseberry fruit on the tightly wound, sleek palate. Long steely, wet stone finish.“

Robert Parker Wine Advocate - **90 Punkte**

Vinum Weinguide Deutschland 2023 - **92 Punkte**

Eichelmann 2023 - **91 Punkte**

ALKOHOL: 11,0 %

REBSORTE: RIESLING

