

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2021 Trittenheimer Riesling Kabinett AC2108

DER WEIN

Die klassisch-traditionelle Riesling-Machart an der Mosel bringt seit jeher Weine mit feiner Restsüße hervor. Die Trauben für den Trittenheimer Kabinett stammen aus der Lage APOTHEKE.

Der Wein definiert den klassischen Kabinettstil von der Mosel. Ein leichtes Süße - Säurespiel bildet den Anfang einer Fülle von Fruchtaromen mit vollreifer gelber Frucht, welches einen eleganten Trinkfluss zur Folge hat. Weißer Tee und eine deutliche Mineralität bilden den langen Nachhall dieses Weines.

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 April auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **92 Punkte**, *Stuart Pigott*, „Bright green and yellow apple aromas with a hint of youthful funk pull you into this very refreshing and bright Mosel Kabinett that’s light-bodied and charming, but with a firm backbone and a long clean finish.“

Robert Parker Wine Advocate - **90 Punkte**, „Offers a clear, fine, beautifully pure, leafy and passion fruit-scented bouquet of white fruits...“

ALKOHOL 7,5%

REBSORTE: RIESLING

