Alkohol: 8.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 48 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: Dezent restsüß
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
DMW23305

Riesling »Apotheke« Kabinett

Ansgar Clüsserath

Ansgar Clüsserath und seine Tochter Eva pflegen ihn wieder, den traditionellen Cabinett-Stil. Ein Typ von Riesling, der mit seinerm Spiel von Süße und Säure Junge wie Alte zum Schwärmen bringt. Vor allem unsere jüngeren Kunden, denen der Glykolskandal nicht, wie einer ganzen Generation deutscher Weintrinker zuvor, ideologisch »trocken« das Hirn vernebelte, schätzen diese Verabreichungsform des Rieslings besonders. Bei ihnen erfreut sich Clüsseraths Kabinett wachsender Beliebtheit. Der Wein ist aber auch ein Traum!

Mosel-Riesling. Betörend in der Balance von Süße und Säure. Seidig und rassig zugleich, umspielt schmeichelnd die Zunge. Animierend filigrane Säure macht den Restzucker zur vergnüglichen Nebensache. Seine 8 Vol. % Alkohol benebeln nicht gleich die Sinne und seine feinherbe Wirkung sorgt für entspanntes Weinvergnügen. Für seine Süße (ca. 45 g Restzucker) muß man sich nicht schämen, sein Zucker im Wein ist echt und natürlich. Wie im Hause Clüsserath üblich, vergor auch dieser Riesling auf seinen natürlichen Hefen, reifte im traditionellen Fuderfaß bis Mai auf der Vollhefe, wurde dann zum ersten Mal abgezogen und präsentiert sich heute als köstlich leichter, feinfruchtig frischer Mittelmosel-Riesling rarer traditioneller Stilistik. Als Aperitif zu Salzigem wirkt er Wunder, als Begleiter guter Gespräche hat er sich bewährt und als entspannter Kulturtrunk sorgt er für freudiges Staunen.

K&U
www.weinhalle.de