

Riesling »Vom Schiefer« trocken

Ansgar Clüsserath

Clüsseraths Einstieg in die Schieferwelt der Steillagen an der Mittelmosel. Zwei verschiedene Lagen prägen den Charakter dieses grandios süffigen Mosel-Rieslings, der zu den großen Klassikern in unserem Sortiment gehört und sich nicht umsonst größter Beliebtheit erfreut. Das »Trittenheimer Altärchen« steuert mit seinen feinverwitterten Tonschieferböden grünwürzig frische Apfelaromen bei, die tiefgründig lehmigen Tonschieferböden des »Rosengärtchens« sorgen für ausgeglichene Säurebalance und stoffige Substanz im Mund. Im Duft noch sehr jung und unentwickelt, weiße Blüten, frisch aufgeschnittener Apfel, reife Aprikose. Im Mund schlank aber nicht mager, eher rassig geradlinig im Zug. Durch die Spontangärung und den langen Ausbau auf der Hefe aber angenehm saftig und cremig am Gaumen, frisch im Zug und aromatisch intensiv in der Schieferherkunft. Man meint ihn schmecken zu können, den Schiefer. Macht Lust auf den nächsten Schluck und schafft neue Freude an Moselriesling. 11 Vol.%.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 5,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,29

0,75l
DMW24301

K&U
www.weinhalle.de