Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 5,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: Traditioneller Stil
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,29

0,75l
DMW22303

Riesling »Steinreich«

Ansgar Clüsserath

»Steinreich«. Bildhafter Name für einen Mosel-Riesling traditionellen Stils. Im alten Fuderfaß spontan vergoren und lange auf der Vollhefe gereift. Mosel wie früher. Nicht sauer, mager und dünn und von viel zu viel Schwefel entstellt, sondern intensiv hefig frisch, traditionell »sulfitisch« von den alten, immer und immer wieder geschwefelten Holzfässern, in denen der Wein lange reifte, ebeno aromatisch geprägt, wie er sich unverwechselbar steinig im Bukett präsentiert, das den Schiefer widerspiegelt, auf dem seine alten Reben auf spektakulären Steillagen hoch über der Mosel stehen. »Steinreich« macht seinem Namen alle Ehre.

Die Trauben für diesen brillanten Riesling stammen aus der berühmten »Trittenheimer Apotheke«. Steinreich in des Wortes Sinne sind dort die steilen, von historischen Trockenmauern gestützten Schieferterrassen, die Famile Clüsserath mit bewundernswertem Einsatz vor der Flurbereinigung bewahren konnte. In der brutalen Uniformität der modernen Flurbereinigungsrebflächen der Moselschleife wirken sie wie Mahnmale an eine alte Weinkultur. Was ihnen damals viel Ärger einbrachte, beweist heute die Überlegenheit traditionellen Erfahrungswissen. Ihre nichtflurbereinigten Trockenmauer-Terrassen sind weit weniger von Erosion betroffen und leiden weniger unter Trockenstress als die Flurbereinigungsmonotonie. »Steinreich« ist flüssiges Mahnmal wider die Einfalt der Technik und den Glauben an einen »Fortschritt«, der sich selbst ad absurdum geführt hat. Traditionell im Bukett, altmodisch komplex im Geschmack, aufregend unmodern in Stil und Charakter. Saftig und geschmeidig im Mundgefühl, seidig im Trinkfluß und konzentriert und dicht auf der Zunge. Expressiver und unmittelbarer läßt sich die Mineralität der Blauschiefer- und Schieferverwitterungsböden der »Trittenheimer Apotheke« kaum in Wein packen. Innere Dichte, physische Substanz, Samt und Seide, Stoff und Konzentration, getragen von langer, mild agierender Säure, die mineralisch präzise Strahlkraft verleiht und faszinierend belebend wirkt.

K&U
www.weinhalle.de