Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 3,2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,31

0,75l
DMW21302

Riesling »Trittenheimer Apotheke« trocken

Ansgar Clüsserath

Die Speerspitze der Produktion von Ansgar und Eva Clüsserath. Trittenheimer Solitär. Der Wolf im Schafspelz. Entspannt wartet dieser große traditionelle Mosel-Riesling darauf, daß er trinkreif wird. Es sind der Schiefer und der Fels im Untergrund der berühmten Südwestlage hoch über Trittenheim, die für beeindruckenden Stoff mit Struktur und Zukunft sorgen. Bis zu 80 Jahre alte Reben stehen auf den letzten traditionellen, der Flurbereinigung abgerungenen Terrassen zwischen Wehlen und Trittenheim. Lebendige Natur inmitten flurbereinigter Monotonie.

Tief greifende Wurzeln sorgen für potente Konzentration in kleinen goldgelb reifen Beeren. Wein als Kulturgut. Der Natur mühsam abgerungen. Respekt und Demut. Gefährliche Handarbeit, aufwendig und teuer in extremer Steillage, in der man weder stehen noch arbeiten kann und will. Die große trockene »Trittenheimer Apotheke« von Vater Ansgar und Tochter Eva Clüsserath.

Durch die mageren Schieferböden und deren spezielles Temperaturprofil wird hier die Säure in den Trauben so verstoffwechselt, daß sie rassig und fein im dichten Mundgefühl des Weines spielt, präsent, aber nicht arrogant, begleitet von tiefgründig würziger Mineralität. Die spontane Vergärung und das lange Hefelager sorgen für geschmeidige Tiefe am Gaumen, für in sich ruhende Komplexität. Understatement-Riesling. Nicht laut und effektheischend mit Turboparfum, sondern lebendig und straff auf der Zunge, dicht und kühl in der Konsistenz, mit einer physischen Präsenz im Mundgefühl, die man weniger schmeckt als fühlt. Zurückhaltend hefig in der Würze, stahlig frisch im Duft und säurebetont lang am Gaumen, wo der Wein noch etwas karg wirkt, seine zukünftige Substanz im Inneren aber erahnen läßt in rauchigen Stein- und Schiefernoten, vielschichtig »erwachsener« Fruchtfülle und reifen Steinobstaromen, allen voran Aprikose und Pfirsich. Ein komplex agierender, trockener Mosel-Riesling enormer Tiefe und Strahlkraft. Lebendige Tradition mit visionärem Blick in die Zukunft. Eindrucksvoll souveräne Qualität mit einem Potential an Zukunft, das auszuschöpfen zur Herausforderung wird. Einer der großen stillen Stars der Mosel. Lieblingswein.

K&U
www.weinhalle.de