


WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Name:	Alte Reben Mosel
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	750 ml

		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

Herkunft

Das Traubengut für diesen Riesling entstammt den verschiedenen, teilweise nicht flurbereinigten, alten Weinbergen der Mittelmosel (60-80 Jahre alt), mit vereinzelt wurzelechten Rieslingstöcken. Feine, aber auch steinige Schiefer-Verwitterungsböden finden sich in den Steillagen und geben die Mineralität extrem konzentriert an die Trauben weiter.

Weinbereitung

Die Trauben wurden Ende Oktober streng von Hand verlesen. Daraus resultierte 100% gesundes Traubengut, das sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert wurde. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins ausprägen konnten. Schonender Ausbau im großen Holzfass sowie ein langes Hefelager folgten im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Der 2022er Riesling Alte Reben aus verschiedenen Spitzenlagen der Mittelmosel öffnet mit einer dichten und reichhaltigen Nase von vollreifen, teils tropischen Früchten, die sich mit Noten von zerstoßenem Schiefer und Zitronenschalen vermischen. Seidig, kristallin und dicht am Gaumen ist dies ein vollmundiger, reichhaltiger, sehr intensiver, zugleich kantiger und jugendlicher Riesling mit kristalliner und verspielter Säure sowie der typischen Schieferfinesse der Spitzenlagen der Mosel. Der Abgang ist bemerkenswert lang und komplex, aber auch kraftvoll. Stephan Reinhardt, August 2024

Essensempfehlung

Diese gehaltvollen Weine aus vollreifen Trauben passen mit all ihrer Komplexität zu frisch-würzigen Gerichten, Beispiele sind Skrei Filet in Kokos-Limetten-Sud mit Röstkartoffeln und Spinat, Putensteaks mit mediterranem Ofengemüse oder auch Orangen-Fenchel-Salat mit gebratenen Garnelen. Am besten karaffieren und aus großem Glas genießen.

Serviertemperatur

10°C

Trinkreife

2023 – 2037+

