

DRINKS.

Ansgar Clüsserath "Vom Schiefer" Riesling FEINHERB 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408429
Alkoholgehalt	11%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinland-Pfalz
Abfüller	Ansgar Clüsserath, Spielesstraße 4, 54349 Trittenheim, Germany
Marke	Ansgar Clüsserath
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	säurelastig mit leichter Süsse, dazu fruchtige Noten von Zitrus und grünem Apfel sowie dezenente mineralische Anklänge.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Riesling
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang 2018

Passend zu Asiatische Küche, Charcuterie,
Fisch & Meeresfrüchte,
Geflügel

Beschreibung

In einer der vielen bilderbuchreifen Moselschleifen liegt die Ortschaft Trittenrat, und mittendrin das Weingut Ansgar Clüsserath. Seit 1670 befindet sich dieses in Familienbesitz, denn der Weinbau hat in der Region eine lange Tradition. Deshalb sind auch einige der Lagen mit bis zu 100 Jahre alten Riesling-Reben bestockt, was eine herausragende Qualität nach sich zieht. Geleitet wird der Familienbetrieb von Eva Clüsserath, die von Vater Ansgar, Mutter Elsbeth und Ehemann Philipp tatkräftig unterstützt wird - denn gerade die Kultivierung der Steillagen erfordert Teamarbeit. Das Weingut verfügt über vier Weinberge mit ganz unterschiedlichen Terroir-Eigenschaften. Die steilste Hangneigung von bis zu 65% verzeichnet die «Apotheke» am gegenüberliegenden Flussufer der Moselschleife. Dazu kommen «Goldtröpfchen», «Rosengärtchen» und «Altärchen». Der Riesling feinherb «Vom Schiefer» ist ein deutscher Qualitätswein aus dem Jahr 2018, der mit natürlichen Hefen spontan vergoren und im regionstypischen Moselfuder - einem Eichenholzfass mit 1000 L Fassungsvermögen - ausgebaut wurde, wobei der Wein bis Juni 2019 auf der Hefe lag. Die Trauben stammen von den Lagen Altärchen (bei Trittenheim) und Rosengärtchen (weiter nördlich am gegenüberliegenden Flussufer), wo verwitterte Tonschieferböden vorherrschen. Der urtypische Mosel-Riesling passt gut zu scharfen asiatischen Gerichten, Geflügelfleisch, Schalentieren oder Charcuterie.