Riesling »Trittenheimer« Auslese

Ansgar Clüsserath

Die Krönung. Mittel-Mosel in Perfektion. Wenn Riesling sentimental wird. Keine Angst vor Süße im Wein. Nicht hier an der Mosel. In der ultrasteilen Parzelle der Trittenheimer Apotheke konzentriert sich während der Traubenreife der Zucker, die aggressive Äpfelsäure wird veratmet, die verbleibende milde Weinsäure reduziert den pH-Wert und verleiht dieser hinreißend schönen Auslese ein vibrierendes Spiel von Süße und Säure. Im Duft meint man, die reifen Schalen der Trauben riechen und schmecken zu können. Ein Hauch Ingwer über grünen Kräutern. Auslese bedeutet händische Auslese jener Trauben, die besonders lange am Rebstock reifen konnten. Dazu gehören auch Trauben, die von Edelfäule befallen sind. Sie sorgen für besonders hohe Zuckerkonzentration, aber auch für harmonisch reife Säure. Beide konzentrieren in der Traube. Die edelfaulen Trauben werden mitgekeltert. Sie sind es, die dem Wein die Honignoten verleihen, den Hauch kandierter Orangenschale und des Safrans. Komplexe Aromen in Duft und Geschmack. Nasser Regen auf warmem Stein. Durch die Konzentration ergibt sich ein Mundgefühl, das wohlig physisches Weinerleben mit aufregend griffiger Spannung kombiniert. Das rassige Spiel milder Säure in der entspannten Ausstrahlung beruhigend seidiger Textur.

Schwer in Worte zu fassen. Wein wird zu Gefühl. Eine große Auslese rarer Perfektion, in der das Potential für Jahrzehnte des Genusses schlummert. Das kann so nur noch Chenin Blanc von der Loire in ähnlich reiner Süßweinstilistik ohne Speck auf der Hüfte. Edelsüßer Riesling beruhigender Harmonie für entspannte Stunden der Meditation über die wesentlichen Dinge im Leben.

Alkohol: 8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2035
Restzucker: 118 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,05

0,5l
DMW23312

K&U
www.weinhalle.de