



der Reiler Mullay-Hofberg

Sicher einer der beeindruckendsten Steilhänge der unteren Mittelmosel: Auf fast einem Kilometer Länge ragt er praktisch direkt über dem Fluss auf, durchsetzt von zahlreichen mächtigen Felsen und schwindelerregend gelegenen Terrassen mit höchst individuellen Kleinklimata.

Seine Ausrichtung und die mageren Böden aus fein verwittertem grauen und rötlichen Schiefer sorgen dafür, dass die Trauben perfekt und bis sehr spät ins Jahr hinein ausreifen können. So nehmen sie ein Maximum an Extrakt- und Aromenstoffen in sich auf. Doch sind die Weine des Mullay-Hofbergs niemals »fett«, sondern haben, bei aller aromatischen Komplexität, immer einen Grundton belebender, fein gewobener Zitrusnoten.

Reiler Mullay-Hofberg Riesling Kabinett feinherb 2015

Charakteristisches

Ein frischer, animierender, ungemein trinkiger Kabinett – mit lediglich 9,5% Alkohol. Hier finden sie in Reinform die einmalige moselische Verbindung von aromatischer Intensität und belebender Leichtigkeit.

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit bio-zertifiziert (ECOVIN) seit 1995, biodynamische Präparatearbeit seit 2009, DEMETER-Mitgliedschaft seit 2013. Handlese in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Natürliche Mostsedimentation, Spontanvergärung, traditioneller Ausbau bevorzugt im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter) bzw. kleinen Glas- und Edelstahlgebunden für die edelsüßen Weine.

Jahrgangsbeschreibung 2015

Ein angenehm »entspanntes« Jahr – der günstige Witterungsverlauf erbrachte gesunde Trauben mit schöner sensorischer Reife und fast idealen, nicht zu hohen Mostgewichten. Die Weine haben ausgewogene Alkoholgehalte und sind ausgesprochen balanciert. Auch mengenmäßig war der Jahrgang nach den kleinen Ernten der Vorjahre eine Freude. Einziger kleiner »Wermutstropfen« ist, dass der sehr warme Winter keine Eisweinlese ermöglichte.

Sensorik, Speisen

Nase: saftig, würzig, warmer Grundton; reifer Pfirsich, Apfel, feuchte Erde

Geschmack: vollmundig, dabei trotzdem beschwingt und saftig; Pfirsich, Mirabelle, etwas Apfel; zart mineralisch im Nachhall

Speisen: unaufdringlicher, aber »selbstbewusster« Essensbegleiter, besonders zu Gemüsegerichten und sommerlicher Küche

Spezifikationen

Alkohol 9.5 %, Restzucker 13 g/l, Säure 7.7 g/l
0.75 Liter, Schraubverschluss, Art.Nr. 2815