



## 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 trocken »Kellerchen« 2015

## Charakteristisches

Aus dem Herzen des Mullay-Hofbergs. Die Erträge der Terrassen rund um einen kleinen Felsenkeller mitten im Hang werden stets zu einem einzigen Fass Wein ausgebaut. Jung fein, elegant und doch substanzvoll, gewinnt er mit etwas Flaschenreife an Volumen. Das »Kellerchen« bleibt dabei seidig, fokussiert und feinst mineralisch. Ein rares Gewächs – auch wir selber können uns leider stets nur wenige Flaschen zurücklegen.

## Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergarbeit 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: klar, präzise, frisch; weißer Pfirsich, Stachelbeere, grüner Apfel, Zitrusnoten, Gletschereis-Bonbons
- Geschmack: nervig, saftig, schönes Spiel, zart und doch substanzvoll; weißer Pfirsich, Stachelbeere, ein Hauch Grapefruit; angenehme Herbe, Mineralität im Nachhall; braucht Luft!
- Speisen: passt zu praktisch allem, was nach einem trockenen, feingliedrigen, aber selbstbewussten Weisswein verlangt

## Spezifikationen

Alkohol 12,5 %, Restzucker 2.5 g/l, Säure 7.6 g/l  
0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 3215