



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 feinherb »Pfefferberg« 2013

Charakteristisches

Nomen est Omen: Die Parzellen in einem kleinen Seitental am oberen Ende des Mullay-Hofbergs fallen jedes Jahr durch die besondere Würze ihrer Weine auf, in manchen Jahren umspielt ein Hauch weißer Pfeffer die Fruchtaromen. Der lange Ausbau im großen Holzfass bringt Schmelz und Komplexität. Ein stets kompletter, universell einsetzbarer Wein.

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit seit 1995 bio-zertifiziert durch Ecovin, Demeter-Betrieb seit 2013. Lese nur von Hand in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Spontanvergärung, traditioneller Ausbau bevorzugt im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter) bzw. kleinen Glas- und Edelstahlgebinden für die edelsüßen Weine.

Jahrgangsbeschreibung 2013

Wegen des langen Winters waren Austrieb und Blüte im Vergleich zu den milden Jahren davor zwar spät, aber doch im Rahmen des Üblichen. Nach einem Sommer ohne Turbulenzen zeigten die Trauben Anfang Oktober gute Reife und kaum Pilzbefall; die Menge sah überdurchschnittlich aus. Eine warm-feuchte Lesezeit förderte nochmals die Reife, dank ihrer kleinen, robusten Beeren überstanden unsere Bio-Trauben das nicht unproblematische Wetter gut. Eine obendrein äußerst penible Lese verringerte zwar die Erntemenge auf etwa 2/3 des Mittels, sicherte aber eine hohe Qualität.

Die frische Säure, dieses Jahrgangs gibt den süßen Weinen harmonisches Spiel; bei den trockenem sorgt unsere berühmte »Langsamkeit« im Keller dafür, dass sie die gewohnte Cremigkeit entwickeln wird.

Sensorik, Speisen

Nase: konzentriert, voll und klar, schmelzig, eindrucksvoll; reifer Pfirsich, Apfel, Gebäck, zart rauchige Nuancen, auch ein paar rote Beeren; nach Luftkontakt Zitrusnoten

Geschmack: mundfüllend, dabei klar und konturenscharf; feine Salzigkeit, reife, schön eingebettete Säure; grüner Apfel, Pfirsich, Würzig-Kräutriges, feuchte Erde besonders im Nachhall

Speisen: universeller Tischwein auf sehr hohem Niveau; auch zu gegrilltem Seefisch und zart orientalisch Inspiriertem

Spezifikationen

Alkohol 10.5 %, Restzucker 11 g/l, Säure 7.1 g/l
0.75 Liter, 1.5 Liter, Naturkork, Art.Nr. 3313