



Reiler Mullay-Hofberg Riesling Auslese 2016

Charakteristisches

Das ganze Potenzial des Mullay-Hofbergs, gebündelt in einer intensiven, gehaltvollen, aber dennoch animierenden, trinkigen Auslese. Der feine, zitrusduftige Charakter des Hofbergs bleibt voll erhalten – was bei derart hochgrädigen Mosten nur in besten, sozusagen »selbstbewussten« Lagen gelingt. Ein höchst zufriedenstellender, fast süffiger und dennoch stets feingliedriger Edelsüßer mit großer Zukunft.

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 Edelstahlgebinden für die edelsüßen Weine.

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.

Jahrgangsbeschreibung 2016

Kühles Frühjahr mit leicht verspätetem Austrieb, ab Ende Mai bis in den Sommer hinein äußerst regenreich. Dadurch enorm hoher Aufwand beim Pflanzenschutz – doch dank mehr als 20 Jahren Erfahrung wussten wir genau, was zu tun ist und nutzen jede Trockenphase, um unsere biodynamischen Kontaktmittel geschickt zu platzieren. Ein grandioser September brachte schließlich die nötige Reife, und vom 05.10. – 03.11. konnten wir ohne Wetterdruck lesen. Allen Rufen zum Trotz, die für 2016 das Ende des ökologischen Weinbaus verkündeten, ernteten wir eine absolut durchschnittliche Menge reifen, sehr gesunden Lesegutes; lediglich edelfaule Trauben für (Trocken-) Beerenauslesen fehlten. Dafür gab's am 30.11. seit Jahren wieder einen Eiswein!

Sensorik, Speisen

- Nase: braucht zunächst Luft, dann zart gewoben und fein, sehr auf dem Punkt und völlig ohne anstengend wirkende Mächtigkeit; Rosinen, Quitten, Trockenfrüchte, salzig-steinige Noten
- Geschmack: enorm dicht, dabei sehr differenziert, ausgesprochen saftig, mit super-reifer, stützender Säure; komplex, sehr feine Art; Boskoop-Apfel, feinste Rosinchen, getrocknete Aprikose, Orangenmarmelade; Kaffee und salzige Mineralität im sehr langen Nachhall
- Speisen: jung solo, zu warmem spanischen Schokoladenkuchen oder zur Apfeltarte; gereift ganz klassisch zu Wild und Gans, aber auch zur Käsewähe

Spezifikationen

Alkohol 7.5 %, Restzucker 138 g/l, Säure 8.6 g/l
0.375 Liter, 0.75 Liter, 1.5 Liter, Naturkork; Art.Nr. 4016