



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 Beerenauslese 2011

Charakteristisches

Scheinbar ohne jede Mühe verbindet diese »BeA« große Süße mit saftiger Frische – hier zeigt sich, was die filigrane Seite des Mullay-Hofbergs vermag. Sehr sauber, hocharomatisch, ohne je aufdringlich zu werden, mit einer gewaltiger Lebenserwartung ausgestattet. Rundum befriedigend!

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit bio-zertifiziert seit 1995, seit 2009 unter Einbeziehung wichtiger Elemente des biodynamischen Anbaus. Lese von Hand in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Spontanvergärung, traditioneller Ausbau im großen Holzfass.

Jahgangsbeschreibung

2011 war ein weitestgehend entspannter Jahrgang mit ausgeglichener Witterung. Nur der Hagelschlag am 26. August hat leider viele Kollegen böse erwischt: Hagelkörner bis 800 g Gewicht stecken kein Weinberg und kein Haus weg! Wir hatten viel Glück, und in den wenigen Parzellen, in denen es Einbußen gab, war die Güte der »ertragsreduzierten« Ernte später um so besser. Ein relativ früher Austrieb bescherte den Trauben zudem eine besonders lange Reifezeit. Die Weine aus 2011 sind früh zugänglich, ihr Grundton ist heiter. Im Aromenspektrum finden sich oft zusätzliche Noten von Birne und reifem Boskoop – es sind reife, ausgeglichene, charaktervolle Weine mit Aussagekraft und Potenzial!

Sensorik, Speisen

Nase: Orangenschale, Grapefruit, Walnusseis; sehr klare Bortrytis

Geschmack: zunächst nussige Noten, Salzmandeln, Dörrfrüchte; dann extrareifer Pfirsich und Zitronenschale; sehr klar, dabei dicht und trotz großer Süße lebendig, beinahe frisch

Speisen: mag zu mancher Eiscreme (Mandel/Kardamom, Walnuss...) und feinstem Gebäck (Baklava?) passen; hat aber eigentlich knicht wirklich Begleitung nötig

Spezifikationen

Alkohol 7.0 %, Restzucker 260 g/l, Säure 11 g/l
0.375 Liter, Naturkork

Auszeichnungen

hier könnten errungene Preise in Kurzform stehen.