



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.

»Cuvée Prestige« Riesling / Pinot Noir 2011 brut nature

Charakteristisches

Sekterzeugung hat bei uns eine lange Tradition: Seit Anfang der 1980er Jahre versekten wir unsere Weine selbst, natürlich mittels klassischer Flaschengärung und durch Rütteln per Hand.

2010 wurde uns kurz nach einer Reise in die Champagne eine schöne Spätburgunder-Parzelle im Mullay-Hofberg angeboten. Diese Koinzidenz gebar die Idee eines Pendants zu den Pinot-Noir / Chardonnay-Cuvées der Champagne, mit Riesling als »weißem Partner«. Fünf Jahre Hefelager verschmelzen die Cremigkeit der französischen Gewächse mit der mosel-eigenen Verbindung filigraner Leichtigkeit mit Kraft und Substanz. Die Füllung ohne Dosage betont die mineralische, klare Seite des Weins.

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.

Jahrgangsbeschreibung 2011

Ein weitestgehend entspannter Jahrgang mit ausgeglichener Witterung. Nur der Hagelschlag im August hat leider viele Kollegen böse erwischt: Hagelkörner bis 800 g Gewicht steckt kein Weinberg, kein Haus weg! Wir hatten viel Glück, und in den wenigen Parzellen, in denen es Einbußen gab, war die Güte der »ertragsreduzierten« Ernte um so besser. Ein relativ früher Austrieb bescherte den Trauben zudem eine besonders lange Reifezeit. Die Weine sind früh zugänglich, mit heiterem Grundton. Als Aromen finden sich oft Birne und reifer Boskoop – es sind reife, ausgeglichene, charaktervolle Weine mit Aussagekraft und Potenzial!

Sensorik, Speisen

- Nase: einladend, zart und intensiv zugleich; rotbeerige Noten, sehr reifer Weinbergspfirsich, frische Brotkrume, eine Spur Jod
- Geschmack: dicht, konzentriert, sehr ausgewogen; hochreifer Pfirsich, Preiselbeeren, Hefengebäck, zart nussig; in Nachhall Boskoop und frisches Bauernbrot; zart salzig
- Speisen: Hartkäse wie z.B. Comté, Kalbsbraten, gegrillter kräftiger Fisch, nordindische Dhals, Eiergerichte

Spezifikationen

Alkohol 12.0 %, Restzucker 0.9 g/l, Säure 6.6 g/l
0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 5711

Unser Spätburgunder wird seit 2010 ökologisch bewirtschaftet. Sekt darf jedoch in der dreijährigen Umstellungszeit nicht als Umstellungsware gekennzeichnet werden, sondern gilt gesetzlich als konventionell.