



## 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 magere 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 Sekt »Zéro Dosage« 2014

## Charakteristisches

Sekt hat im Weingut Melsheimer eine lange Tradition: Seit Anfang der 1980er Jahre versekten wir unsere Weine selbst, natürlich in klassischer Flaschengärung und durch Rütteln per Hand. Nur beste Grundweine finden Verwendung, und wir degorgieren stets nur kleine Partien, um größtmögliche Frische und ein langes Hefelager (min. 18 Monate) zu erreichen. Inzwischen gehören fast 10 % der Ernte diesem Steckenpferd. Sekt ist bei uns kein »Bei-Produkt«, sondern entsteht aus Leidenschaft!

Der »Dosage Zéro« erhält, der Name sagt es, keine Abschluss-Dosage. Er ist puristisch trocken, konzentriert und reintonig, mit viel Mineralität und feiner Würze. Wie alle unsere Sekte und vergleichbar einem gutem Champagner besitzt er reichlich Potenzial zu altern.

## 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 Edelstahlgebunden für die edelsüßen Weine.

## Jahrgangsbeschreibung 2014

Ein Jahrgang, von dem wir gerne mehr geerntet hätten. Bis Mitte September sah es auch sehr danach aus: Ein warmes Frühjahr mit schönem Wetter bis zur Reblüte lies gute Mengen erwarten, der frühe Blütetermin versprach wunderbar reife Trauben, und der Sommer verlief ohne weitere Probleme. Doch genau zum Lesestart schlug das Wetter um. Es regnete reichlich und war zu warm, zügig breitete sich Botrytis aus. So konnten wir zwar in allen Lagen Auslesen selektieren, wurden jedoch zu äußerster Eile getrieben – was zu lange hing, war schnell über dem Punkt oder wurde »Fallobst«. Die bei allem Druck und Stress sorgfältige und gewissenhafte Arbeit unseres fantastischen Leseteams sicherte aber eine schöne Qualität. Dass es der dritte Jahrgang mit nur kleiner Erntemenge in Folge ist, ist schade, aber eben Teil der Arbeit mit der Natur.

## Sensorik, Speisen

- Nase: klar, fokussiert, komplex; Pfirsich, Stachelbeere, Zitrus, Schiefer, etwas Gebäck
- Geschmack: sehr klar, mineralisch, intensiv; Pfirsich, Zitrusnoten, zart kräuterig; langer Nachhall, leicht salzig, wieder Zitrustöne
- Speisen: zu fast allem, wozu auch ein trockener Wein passen würde; zu Hartkäsen und Deftigem wie z. B. Blutwurst

## Spezifikationen

Alkohol 11.5 %, Restzucker 0.6 g/l, Säure 7.3 g/l  
0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 5814