



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 Kabinett 2018

Charakteristisches

So moseltypisch: Unser Kabinett verbindet belebendes Trinkvergnügen mit Gehalt, Fruchtigkeit mit beschwingter Art, Seriosität mit einem erfreulich niedrigem Alkoholgehalt und Intensität mit Feinheit. Einige Zeit Flaschenreife wird er dabei mit gesteigerter Komplexität belohnen – auch, wenn er schon jung köstlich schmeckt.

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergarbeit bio-zertifiziert (ECOVIN) seit 1995, biodynamische Präparate-Arbeit 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 Edelstahlgebunden für die edelsüßen Weine.

Jahrgangsbeschreibung 2018 – das perfekte Jahr

Langer, feuchter Winter, Böden voll Saft & Kraft; am 22. April erste Blättchen, minimal früher als im Mittel; vier Wochen später schon Rebblüte, unglaublich zeitig. Nach Gewitter Ende Mai einige Peronospora, doch der trockene, heiße Sommer stoppt sie. Anders als vielerorts in Mitteleuropa auch Regen, von Mai bis September acht Tage mit relevanter (> 10 l/m²) Menge. An sich wenig, für Reben, speziell ältere, aber völlig ausreichend.

Alles entwickelt sich optimal, und so beginnt am 24. September eine Bilderbuchernte – so früh wie noch nie bei uns, aber die Trauben hängen wie gemalt, kerngesund, sehr reif und zahlreich. In 28 Lesetagen bis zum 24. Oktober fällt nur zweimal minimaler Nieselregen, in aller Ruhe können wir so Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen selektionieren. Die Mostgewichten ähneln denen in 2003, jedoch gibt es stabile Säurewerte; daher erwarten wir bei aller Fülle des Jahrgangs elegant-lebendige Weine.

Rund 40 Jahren arbeiten Winzer*innen auf einem Weingut, und einmal mag es dabei das perfekte Jahr geben. Wir glauben, es erlebt zu haben.

Sensorik, Speisen

- Nase: saftig, klar, dabei facettenreich, mit feiner Würze, auf dem Punkt; Orangenblüten(honig), weißer Pfirsich, gelbes Steinobst, Trauben, florale Töne, weißer Pfeffer; heißer Schiefer
- Geschmack: dicht und filigran, saftig-süß und doch schwerelos, ungemein animierend; Trauben, reife Mirabellen, etwas Pfirsich, zart tropische Anklänge, Mandel; feine Mineralität im Nachhall
- Speisen: leichte südostasiatisch inspirierte Sommerküche, Herzhaftes wie Brotzeit, Tartes, gehaltvolle Salate; solo einfach perfekt für die Terrasse

Spezifikationen

Alkohol 9.5 %, Restzucker 40 g/l, Säure 6.5 g/l
0.75 Liter, Naturkork, Art.Nr. 3018