



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 feinherb ›Pfefferberg‹ 2014

Charakteristisches

Nomen est Omen: Die Parzellen in einem kleinen Seitental am oberen Ende des Mullay-Hofbergs fallen jedes Jahr durch die besondere Würze ihrer Weine auf, in manchen Jahren umspielt ein Hauch weißer Pfeffer die Fruchtaromen. Der lange Ausbau im großen Holzfass bringt Schmelz und Komplexität. Ein stets kompletter, universell einsetzbarer Wein.

Braucht Luft, also evtl. dekantieren (Stand November 2015)

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 Edelstahlgebinden 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: druckvoll, tief, komplex, dabei einladend; reife Trauben, Apfel & Birne, Brioche, warme Steine, Orangenblüte, Heu und Honig, warme Gewürznoten, weißer Pfeffer

Geschmack: reif, sehr gut balanciert mit feiner Säure, unangestrengt vielschichtig; Pfirsich, Boskoop-Apfel, Waldhonig, Brioche; angenehme feinbittere Herbe als Kontrapunkt im Nachhall

Speisen: Geflügel im Rohr, Rehmedaillons, gratinierter Fenchel; nordindisch inspirierte Schmorgerichte, aber auch herzhaft-süßliche Gerichte wie ›Himmel un Ääd‹

Spezifikationen

Alkohol 11 %, Restzucker 17 g/l, Säure 7.1 g/l
0.75 Liter, 1.5 Liter, 3 Liter, Naturkork, Art.Nr. 3314