



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 Spätlese 2018 ›Schäfk

Charakteristisches

Bringt Jahr um Jahr beispielhaft die einmalige, mosel-typische Verbindung von Kraft und Eleganz zum Ausdruck: Gehaltvoll, saftig und mit schöner Frucht, gleichzeitig fein, animierend und sehr vielschichtig. Die für die ›Schäfk genannte Parzelle des Mullay-Hofbergs so typische tiefe Mineralität wird mit ein wenig Flaschenreife noch deutlicher in Erscheinung treten.

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 Bilderbuernte – 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: konzentriert, dicht, komplex, tief, ungemein würzig; Wald-erdbeere, Trauben, Pfirsich, Stachelbeere; Blüten, Brioche, Jod, feuchte Erde in der Sonne; fokussiert mineralisch

Geschmack: stoffig, gleichzeitig transparent, süffig und doch schwebend, Substanz trifft auf Feinheit; tropische Früchte, Erdbeere, hochreifer Pfirsich, Apfel-Tarte; Mineralität mit Flaschereife zunehmend; spannend und doch trinkig; Glück in Flaschen

Speisen: braucht eigentlich keine Begleitung; dennoch wunderbar zu indisch-asiatisch inspirierter Küche oder zu Deftigem wie Himmel-un-Äad und hellem Braten, gereift zu Gans und Reh; oder zu Gemüsegratins, reifen Käsen und kräftigen Quiches

Spezifikationen

Alkohol 8.0 %, Restzucker 95 g/l, Säure 7.0 g/l
0.375, 0.75 und 1.5 Liter, Naturkork, Art.Nr. 3618