



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.

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 ziseliertes Zitrusnoten.

Reiler Mullay-Hofberg Riesling Trockenbeerenauslese 2010

Charakteristisches

DER Wein für Ihre Schatzkammer – und doch eigentlich viel zu schade zum Wegschließen. In dieser Essenz beschert die Natur eine Flut von Geruchs- und Geschmackserlebnissen, kraftvoll und konzentriert, und doch auch wieder betörend differenziert. Kandis und Weihrauch treten zu den weinbergstypischen Würznoten, die Tiefe und die Länge lassen erahnen, welches Potenzial dieser Wein besitzt.

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit bio-zertifiziert seit 1995, seit 2009 weitgehend bio-dynamische Ausrichtung. Lese von Hand in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Schonende Vergärung, langsamer Ausbau in kleinen Gebinden.

Jahrgangsbeschreibung

2010 war in praktisch jeder Hinsicht singulär, enorme Extrakt- und Zuckerwerte standen einer zunächst fast einschüchternd wirkenden Säure gegenüber. Aber die Natur sorgte dafür, dass alles harmonisch zusammenfand: Die Weine sind pikant, aber in sich balanciert, erfrischend und von enormer Aromenfülle. Gerade im süßen Bereich entstanden an der Mosel einzigartige Gewächse.

Sensorik, Speisen

Nase: viel Duft, etwas Weirauch, Kandis

Geschmack: konzentriert stoffig, viel Substanz und Würze, mächtig und kraftvoll

Speisen: Das trinkt man vielleicht am besten einfach so, als Dessert und zum Träumen?

Spezifikationen

Alkohol 6 %, Restzucker 300 g/l, Säure 21 g/l
0.375 Liter, Naturkork