›Cuvée Prestige‹
Riesling / Pinot Noir 2012 brut nature

Charakteristisches

Sekterzeugung hat bei uns eine lange Tradition: Seit Anfang der 1980er Jahre versekten wir unsere Weine selbst, natürlich mittels klassischer Flaschengärung und durch Rütteln per Hand.

Kurz nach einer Reise in die Champagne wurde uns 2010 eine schöne Spätburgunder-Parzelle im Mullay-Hofberg angeboten – eine Koinzidenz, der die Idee eines Pendants zu den französischen Pinot-Noir / Chardonnay-Cuvées entsprang, mit dem Riesling als weißer Sorte. Fünf Jahre Hefelager verschmelzen dabei die Cremigkeit eines Champagners mit der moseltypischen Verbindung von filigraner Leichtigkeit mit Kraft und Substanz. Die Füllung ohne Dosage betont die mineralische, klare Seite des Weins.

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 im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter).

Jahrgangsbeschreibung 2012

Ein wunderschöner Herbst glich den durchwachsenen Sommer mehr als aus. Viel Regen während der Rebblüte reduzierte die Erntemenge zwar auf 50% des Durchschnitts, der Qualität war dies aber nur zuträglich. Die Traubenschalen blieben bis zum Leseende am 12.11. intakt, dadurch gab es kaum Botrytis (Edelfäule); edelsüße Weine aus 2012 sind jetzt schon Raritäten. Trotz der geringen Erntemenge riskierten wir auch diesmal, Trauben für den Eiswein hängen zu lassen – und wurden am 12.12. mit einer strengen Frostnacht belohnt. Die Weine präsentieren sich frisch und beschwingt, sehr trinkig, moderat im Alkohol und mit viel Frucht – sehr moseltypisch. Unser langsamer Ausbaustil arbeitete die feine Harmonie von Frucht und Säure besonders schön heraus – die ersten trockenen Weine konnten wir dann im September füllen.

Sensorik, Speisen

Nase:	dicht, tief, warmfruchtig, einladend; reifer Pfirsich, Melone; Eierpunsch, Trüffelpralinen; hefige Noten, cremig wirkend
Geschmack:	dicht, konzentriert, komplex, straff mit schönem Körper; Passionsfrucht, Preiselbeeren, gelbe Birne, Honigmelone, Muskat-Trauben; salzige Mineralität, im Nachhall hefige Anklänge, Walnuss, Dörrapfel, Shortbread
Speisen:	Kalbsbraten, gegrillter kräftiger Fisch, Gans, Eierspeisen; Hartkäse wie z.B. Comté; und einfach für sich allein

Spezifikationen

Alkohol 12.5 %, Restzucker 0.5 g/l, Säure 7.3 g/l; Füllung: 8.5.2013, Degorgement: 9.11.2018; 0.75 Liter, Naturkork; Art.Nr. 5712;

!: Unser Spätburgunder wird seit 2010 ökologisch bewirtschaftet. Sekt darf jedoch weinrechtlich in der dreijährigen Umstellungszeit nicht als Umstellungsware gekennzeichnet werden und gilt somit als konventionell erzeugt.

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.

Weingut Melsheimer
Dorfstraße 21 · 56861 Reil a.d. Mosel
www.melsheimer-riesling.de

Melsheimer ECOVIN