

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



Rivaner trocken Mosel 2025 Weingut Andreas Schmitges

Weingut

Vor Jahren von uns als "ehrgeiziger, junger Wilder" von der Mosel entdeckt und in unser Programm aufgenommen, zählt Andreas Schmitges heute zu den Stars der Region. Zusammen mit seiner Frau Waltraud übernahm er 1990 den kurz vor dem wirtschaftlichen Ende stehenden Familienbetrieb. 250 Jahre Weinbautradition standen auf dem Spiel. Andreas Schmitges Blick war und ist jedoch stets nach vorne gerichtet. Gegen den Strom schwimmend setzte er kompromißlos auf Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung. Rieslingfreunde, nicht nur in Deutschland, danken es ihm - zählen doch seine Weine vom Erdener Treppchen, vor hundert Jahren noch eine der berühmtesten Lagen der Welt, dank ihrer Leichtigkeit und Eleganz, begeisternd klaren Frucht und finessenreicher Säure, wieder zu den besten deutschen Rieslingen. Dauergast in allen Weintests und rankings - Andreas Schmitges - stets ausgezeichnet für ein überragendes Verhältnis Preis/Qualität.

Tipp

Die Reben wurzeln im sandigen Lehm Boden und liefern die Basis für einen Rivaner, der sich ganz klar nach dem modernen Stil ausrichtet. Wir zählen zu einer Handvoll Winzern, die sich dem Rivaner an der Mosel seit Anfang der 90er Jahre besonders widmen und ihm zu einem besonderen Glanz verholfen haben. Er ist der ultimative Frühlings- & Sommerwein mittlerweile seit Jahrzehnten, zuverlässig und gut.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 295 kJ / 71 kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,6 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	5.90 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Rivaner

Vinifizierung

Die Trauben werden früh gelesen und sehr kühl vergoren. Ausbau ausschließlich im Edeltank.

Sensorik

duftiges Bukett nach frischer Frühlingswiese, rassig-pikant am Gaumen, schlank und fein

Passt gut zu

leichten Speisen, als Aperitif

Lagerfähig

4 Jahre

vegan