

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



Riesling vom Berg feinherb Mosel QbA 2024 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.

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | |
| Alkoholgehalt: | 11.50 % Vol. |
| Restzucker: | 22.00 g/l |
| Säure: | 7.30 g/l |
| Geschmack: | feinherb |
| Anbaugebiet: | Mosel |
| Rebsorten: | Riesling |

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und sehr kühl vergoren. Nach der Reifung auf der Feinhefe wird der Wein komplett im Edelstahltank ausgebaut.

Sensorik

feines Frucht- Säurespiel am Gaumen, erfrischend mineralisch, milde Restsüße, wunderbar süffig

Passt gut zu

asiatischer Küche, Sommersalaten

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Unsere kühleren, höher gelegenen Weinberge verfügen über Schieferböden, die reich an Feinerde sind und daher gut das Wasser zurückhalten können. Jahr für Jahr entstehen in diesen Lagen, einer der spannendsten und präzisesten Rieslinge. Ein kurzes Feinhefelager rundet das saftige, finessenreiche Fruchtaroma ab.

vegan