

SCHMITGES

S E I T M D C C X L I V

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



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, begeistert 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

Das ist „Mosel-PUR“. Einer der schönsten Vertreter dieses Stils, den es seit so langer Zeit gibt und den man nirgendwo sonst kopieren kann. Voller Energie, Spannung und Lebendigkeit. Er ist berührend, charakterstark, voller Mineralität und so wunderbar elegant und salzig. So etwas wie die perfekte Vermählung von physiologischer Reife mit lebendiger Säure. Ausgebaut im Edelstahl, frisch und klar und doch auf den Punkt genau gelesen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	295 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,6 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Riesling Grauschiefer trocken Mosel 2025

Weingut Andreas Schmitges

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.80 g/l
Säure:	6.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif von Hand gelesen, nochmals selektioniert und dann sehr kühl vergoren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Sensorik

Pfirsich und verschiedene Blüten im Bukett, erfrischender Gaumen, sehr weiche Fruchtsäure

Passt gut zu

Meeresfrütesalat, Zander in Rieslingschaum

Lagerfähig

5 Jahre

vegan