

# SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV

Weingut Andreas Schmitges



Deutschland

Mosel



## Grauschiefer Riesling trocken 1,5 L Mosel QbA 2024

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	6.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Mosel
<b>Rebsorten:</b>	Riesling

### 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.

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

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

### Passt gut zu

Meeresfrüchtesalat, Zander in Rieslingschaum

### Lagerfähig

7 Jahre

### 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.