



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Weingut Nicolas Weber Margarethenhof



Deutschland

Mosel



Ayler Riesling Schiefermineral trocken 2024 Weingut Weber Margarethenhof

Weingut

Südlich von Trier, ganz in der Nähe der Grenze zu Luxemburg, liegt das kleine Winzerdorf Ayl an der Saar, Heimat des seit 1986 von Dorothee und Jürgen Weber in der dritten Generation bewirtschafteten Weingutes Margarethenhof. Rund um die weltbekannte Lage Ayler Kupp liegen die Weinberge, auf denen natürlich in erster Linie Riesling, aber auch Exoten wie Auxerrois oder Elbling bestockt sind. Die Böden um die Ayler Kupp und den Weinbergen der südlichen Weinmosel bestehen aus tiefgründigem Schiefer- und Muschelkalk, was den Weinen eine herrlich kühle und elegante Ausprägung gibt. Das Weingut, das in den Gemäuern der ehemaligen Ayler Winzergenossenschaft untergebracht ist, liegt malerisch mit perfektem Blick auf die Ayler Kupp. Auf dieser sehr charakteristischen Erhöhung befinden sich die besten Lagen an der Spitze der Kupp im Besitz des Weingutes. Die sehr sympathischen Webers tun ausserdem das Ihrige, um die feine Fruchtigkeit und Mineralität in ihren Weinen besonders auszuarbeiten, und so entstehen Weine von erfrischender Süffigkeit und viel Charakter.

Tipp

Hat man diesen schönen Riesling im Glas, sticht einem direkt der feine Duft nach Mango und Weinbergpfirsich in die Nase. Am Gaumen zeigt sich eine tiefe Mineralität, die Säure ist angenehm eingebunden, die Frucht sehr angenehm und harmonisch. Die Trauben stammen von den besten Lagen der Ayler Kupp, ein Parade-"Moselaner", der von der Saar stammt. Auf alle Fälle verspricht der Schiefermineral wunderbaren Trinkfluß, viel Frische und Beschwingtheit.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	280 kJ / 67 kcal
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker	0 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	QbA Ortswein
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Vollreifes Lesegut aus den Hochlagen der Ayler Kupp, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, mit Füßen gepresste Maische zum Teil über Nacht stehen gelassen.

Sensorik

hellgolden, Quitte, Zitrusfrüchte und etwas Mango, zarte Wiesenkräuter, feine, gut eingebundene Säure, sehr trinkanimierend

Passt gut zu

Asia-Gerichten, Sommersalaten

Lagerfähig

4 Jahre

vegan