

BESTES FASS RIESLING FEINHERB 2012

Der Wein

Der „Bestes Fass“ ist unser feinherber Spitzenwein. Nur Trauben mit um die 100° Öchsle werden dem Qualitätsanspruch gerecht. Hierzu werden über Tage in den einzelnen Domherrenberg-Parzellen eingetrocknete Trauben selektioniert. Diese konzentrierte Reife findet sich im Duft als Honig oder Trockenfrüchte-Aromen wieder.

Das Weingut

Das Weingut Clemens befindet sich in Poltersdorf, 10 km moselaufwärts von Cochem. Werner und Hildegard sowie Andreas und Tanja führen zurzeit den Betrieb mit 4 ha Rebfläche. Hauptrebsorte im Betrieb ist der Riesling (75%), daneben Spätburgunder (25%), Weißburgunder (3%) und Rivaner (2%). Der größte Teil der Weinbergslagen befindet sich in Poltersdorf, dort insbesondere der Poltersdorfer Rüberberger Domherrenberg.

Weinberg

Der Rüberberger Domherrenberg gilt als das beste Weinbergsland um Poltersdorf. 1970 wurde dem ursprünglichen Lagenamen „Domherrenberg“ der Zusatz „Rüberberger“ angefügt, um in von anderen Domherrenbergen der Mosel unterscheiden zu können. Der Name leitet sich von „rüberfahren“ ab. Die Winzer aus der gegenüberliegenden Gemeinde Briedern mussten früher mit der Fähre übersetzen um in ihre Weinberge zu gelangen. Klimatisch bietet er der Rieslingrebe alles, was für hochkarätige Weine nötig ist. Die Schiefersteillagen bilden ein Halbrund so dass die Reben gegen Wind abgeschirmt sind. Eine Besonderheit ist die Gesteinsart. Der Rotschiefer enthält viel Eisen, daher die Farbe. Der hohe Eisengehalt begünstigt tropische Aromen im Wein, die an Maracuja, Litschi und Kiwi erinnern. In alten Weinführern werden die Weine des Rüberberger Domherrenbergs als ausgesprochen würzig beschrieben.

Vinifikation

Der „Bestes Fass“ wurde vom 25. bis 28. Oktober 2012 mit 100° Oechsle geerntet. Die Trauben wurden aus unseren Domherrenberg-Parzellen, Molvering, Huhsummer und Fontenelle selektioniert. Nach 12 Stunden Maischestandzeit wurden sie schonend gepresst. Die Vergärung erfolgte in einem kühlbaren Edelstahltank bei maximal 15°C. Bis zur Filtration Mitte März blieb der „Bestes Fass“ auf der Vollhefe.

Fakten

Sorte: Riesling

Herkunft: Poltersdorfer Rüberberger Domherrenberg

Mostgewicht: 100° Oe

Vorhandener Alkohol: 12,0 %vol

Gesamtsäure: 7,8 g/l

Restsüße: 24,6 g/l

Unterlage: Börner/ wurzelecht

Boden: Rotschiefer

Erziehungsform: Drahtrahmen quer

Anlageform: Terrassen/ Zahnradbahn

Pflanzdichte: 1,60 m² / Stock

Pflanzjahr: 1967, 1996, 2006