

MAXIMIN KLOSTERLAY

RIESLING ALTE REBEN | ERSTE LAGE



Dieser Weinberg wird durch extremes Terroir gekennzeichnet. Direkt am Ufer der Mosel beginnt der Steilhang mit 65% Steigung. Von Westen her fließt die Mosel auf den Weinberg zu, um in einem Bogen weiter in Richtung Leiwien zu strömen. Die offene Westflanke der Maximin Klosterlay lässt am späten Nachmittag den hier anzutreffenden Blauschiefer von der Sonne aufheizen. In der Nacht sorgt die unmittelbare Nähe zu der Mosel für ein angenehmes Wärmepolster. Außergewöhnlich ist die gute Wasserversorgung dieses Weinberges. Selbst im trockensten Hochsommer ist genügend Feuchtigkeit zum Wachstum der Reben vorhanden.

Der Maximin Klosterlay ist durchgegoren und im traditionellen Weinstil der Mosel ausgebaut. Nach der sehr späten Lese erfolgt die Fermentation über Spontanvergärung. Anschließend lagert der Wein bis zur Füllung auf der Hefe.

Das Ergebnis ist ein Riesling, der betörende Eleganz und kraftvolle Fülle in perfekter Harmonie zeigt.

Gault Millau 2017: 89 Punkte

