

RIESLING MELSHEIMER LIKÖRWEIN 2014



Melsheimer, Mosel

GESCHMACK

Süße	gering	●●●●●●●●	hoch
Säure	gering	●●●●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●●●●●●	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●●●●●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●●●●●●●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●●●●	sehr lang

STIL

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2039

10 bis 12°C

bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

großes gebrauchtes

Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

WEINGUT MELSHEIMER

Das Weingut Melsheimer an der Mosel ist bereits seit 200 Jahren in Familienbesitz. Seit fünf Generationen baut die Familie Melsheimer in den steilen Hängen rund um Reil an der Mosel feine (Riesling-)Weine an. Die ökologisch verantwortungsvolle Pflege und Entwicklung der Steil- und Steilstlagen ist seit Langem ihr besonderes Anliegen. Als Steilstlagen – und damit als besonders wertvolles Kulturgut – gelten dabei selbst an der Mosel nur 5 % der Hänge. 1995 stieg Thorsten Melsheimer nach abgeschlossenem Weinbaustudium in den Familienbetrieb ein und begann mit der Umstellung auf ökologischen Anbau. Einige Flächen werden extensiv bewirtschaftet, um die Landschaft zu erhalten, betont er.

Thorsten Melsheimer baut fast ausschließlich Riesling an. Für Weine dieser Rebsorte ist die Mosel seit Jahrhunderten berühmt und viele Kenner meinen, dass sie hier ihre vollendetsten Ergebnisse erbringt. Auf traditionelle, aufwendige Weise und mit viel Herzblut erzeugt die Familie Melsheimer filigrane, hocharomatische Gewächse und exzellente Sekte.