

RIESLING SEKT DOSAGE ZERO REILER MULLAY-HOFBERG 2022



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

AROMEN

Grüner Apfel
Zitrone
Weißer Pfirsich
Schieferstein
Hefe

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C

STIL

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Riesling
2022

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Degorgiert

keine Reserveweine
30 Monate
Oktober 2025



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.