RIESLING TROCKEN VADE RETRO 2023

BIO

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

Zitrone
Limette
Gelber Apfel
Roter Pfirsich
Aprikose
Hefe
Schieferstein

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2043
Weißwein oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

Über der Mosel, auf den steilen Terrassen des Reiler Mullay-Hofberg bei der Ortsgemeinde Reil, wächst der Riesling Vade Retro. Das Weingut Melsheimer bewirtschaftet diese Steillagen bereits in fünfter Generation, seit Thorsten Melsheimer den Familienbetrieb nach seinem Weinbaustudium übernahm und 1995 auf ökologischen Anbau umstellte. Radikal wirkt vor allem der Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe bei der Weinbereitung und macht diesen Riesling zum Gegenpol zu kellertechnisch geglätteten Weinen. Der Name spielt auf eine alte Beschwörungsformel gegen den Teufel an, ist hier aber auf die unterlassene Zugabe von Schwefel, chemischen Stabilisatoren, Hefenährsalzen und weiterem „Teufelszeug" gemünzt.

Der Boden aus fein verwittertem grauem und rötlichem Schiefer und die Ausrichtung des Hangs lassen die Trauben bis spät in den Herbst hinein reifen und viel Extrakt aufbauen, ohne dass die Weine dabei schwer wirken. Das Weingut arbeitet biodynamisch und ist Demeter-zertifiziert. Im Keller verzichtet Thorsten bewusst auf jeden unnötigen Eingriff: Die Trauben vergären spontan auf den Schalen in großen alten Holzfässern, ohne Pumpen und ohne Filtration. Auf den biologischen Säureabbau folgt ein ausgedehntes Hefelager, bevor der Wein ohne Schwefelzugabe abgefüllt wird.

In der Nase braucht Vade Retro einen Moment, dann treffen feine Zitrusnoten auf reifes Steinobst und einen mineralischen Kern aus zerriebenem Schiefer. Der Verzicht auf Schwefel und der Kontakt mit den Schalen geben dem Gaumen eine cremige, dichte Textur. Die Säure bleibt lebendig, ohne aufdringlich zu wirken. Kräftig und lang zieht sich der mineralische, klare Abgang mit einem knackigen, fast kristallinen Schliff am Ende. Innerhalb des Sortiments bildet er die Speerspitze von Thorstens konsequent naturnahem Stil und ist die reinste Ausdrucksform dessen, was die Rebsorte hier hergeben kann.

WEINGUT MELSHEIMER

biodynamische Rieslinge mit Herzblut und Handarbeit aus Steilstlagen



Die Rieslinge wachsen auf grauem und rötlichem Schiefer, steil über der Mosel, und behalten einen kühlen Zug, eine feine Zitrusfrische, die selbst die dichtesten unter ihnen nie schwer wirken lässt. Aus einer einzigen Rebsorte entsteht eine erstaunliche Bandbreite, vom straffen Trockenen bis zum naturtrüben, sprudelnden Wein, immer mit Ecken und Kanten. Thorsten Melsheimer stellte den Familienbetrieb in Reil bereits 1995 auf Bio um, als das in der Region kaum jemand wagte, und arbeitet seit 2013 konsequent biodynamisch. Die Steillagen bewirtschaftet die Familie seit sechs Generationen, fast alles in mühevoller Handarbeit.

Nach dem Weinbaustudium stellte Thorsten Melsheimer 1995 den Hof seiner Familie in Reil auf ökologischen Anbau um. An der unteren Mittelmosel wagte das damals kaum jemand. Aus dieser Überzeugung wurde über die Jahre Konsequenz: Seit dem Jahrgang 2013 ist das Weingut Demeter-zertifiziert und arbeitet vollständig biodynamisch. Die rund zwölf Hektar liegen alle in Steillagen rund um den Ort, fast die Hälfte davon in Steilstlagen, wie es sie selbst an der Mosel nur selten gibt.
Seit sechs Generationen und etwa zwei Jahrhunderten bewirtschaftet die Familie diese Hänge, und fast überall steht Riesling. Das Herzstück ist der Reiler Mullay-Hofberg, ein fast einen Kilometer langer Steilhang, der direkt über dem Fluss aufragt und schon 1143 urkundlich erwähnt wurde. Seine Böden aus grauem und rötlichem Schiefer geben den Weinen ihren Zug, eine feine Zitrusfrische, die auch die reifsten Gewächse nie schwer wirken lässt. Die Arbeit in diesen Hängen lässt sich nicht mechanisieren, fast alles geschieht von Hand.

Warum Weingut Melsheimer?

Melsheimers Rieslinge folgen keiner Mode. Thorsten arbeitet nahezu mit nur einer Rebsorte, an einem einzigen, kargen Hang, und macht daraus erstaunlich verschiedene Weine, vom straffen Trockenen über die fruchtsüße Spätlese bis zum naturtrüben Pétillant Naturel und einem gespriteten Likörwein. Das verlangt Geduld und den Mut, einem gärenden Fass auch mal seinen eigenen Willen zu lassen. Wer ehrliche Mosel-Rieslinge sucht, die ihre Herkunft unmittelbar schmecken lassen, ist hier genau richtig. Sie passen zu unserem Anspruch, der Ecken und Kanten über Glätte stellt.

Die Weine

Den Einstieg macht der **Riesling feinherb**, die unkomplizierte Visitenkarte des Guts. Er zeigt das vertraute Moselbild aus Duft, klarer Frucht und einer zarten, mineralischen Spannung, ohne sich dabei wichtig zu nehmen. Filigraner und leichtfüßiger gibt sich der **Riesling Kabinett** aus dem Reiler Mullay-Hofberg, ein Wein mit wenig Alkohol, viel Zug und Trinkfluss, der die kühle Zitrusader des Hangs deutlich macht. Aus der Parzelle **Schäf** stammt eine fruchtsüße Spätlese, die im großen Holzfass reift. Schäf ist cremig und süß, bleibt dabei aber wach und vielschichtig und gewinnt mit den Jahren an mineralischer Tiefe.

Eigenwilliger wird es bei den Charakterköpfen: **Vade Retro** ist ein trockener Riesling, der ohne Schwefelzugabe auf die Flasche kommt, herb, klar und mit einer leicht wilden, fast salzigen Note. Sein Gegenstück, **Orange**, ist maischevergoren und entwickelt auf den Schalen Struktur und Grip, Riesling von einer ungewohnten Seite. Spielerischer gibt sich **Rurale**, ein naturtrüber Pétillant Naturel, der während der Gärung auf die Flasche gefüllt wird und ein saftiges, ungezähmtes Prickeln behält. Strenger und präziser steht der **Sekt Dosage Zero** aus dem Mullay-Hofberg daneben, von Hand gerüttelt und ohne jede Süße, ganz auf Klarheit und Mineralität gestellt. Den Schlusspunkt setzt der **Melsheimer Likörwein**, ein aufgespriteter Riesling nach Art eines Ports, dicht und süß, ideal zum Ausklingenlassen eines langen Abends.

Weinberg und Keller

Der Weinberg ist bei Melsheimer die eigentliche Bühne. Auf den steilen Schieferterrassen rund um Reil arbeitet die Familie biodynamisch, fast alles in Handarbeit, mit bewusst niedrigen Erträgen. In den Hängen kreisen wieder Greifvögel, zwischen den Reben leben sieben bedrohte Schmetterlingsarten, und im Seitental Pfefferberg halten Ziegen die Verbuschung in Schach. Das hält den Wald auf Abstand, lässt Licht und Luft an die Reben und senkt so den Pilzdruck auf natürliche Weise. Der graue und rötliche Schiefer und die späte Reife geben den Weinen ihre Mischung aus Konzentration und kühler Frische. Auf nur einem Kilometer Hang wechseln Boden und Kleinklima ständig, und genau diese Vielfalt findet sich später in der Bandbreite der Weine wieder. Im über 300 Jahre alten Gewölbekeller vergären die Moste spontan und reifen traditionell im großen Holzfass. Die Sekte entstehen in klassischer Flaschengärung und werden von Hand gerüttelt, einige Weine kommen ganz ohne Schwefelzugabe auf die Flasche.

Winzer	Thorsten Melsheimer
Ort	Reil an der Mosel
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, minimale Schwefelung, Ausbau in großen gebrauchten Holzfässern
Größe	12 Hektar ; 55.000 Flaschen