

## 2016 PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN

FIO WINES - MOSEL, DEUTSCHLAND





Aus einer 0,8 Hektar großen Parzelle im Steilhang der Lage Piesporter Goldtröpfchen stammt dieser Klassiker von im Schnitt 30 Jahre alten Reben. Er ist der würdige Nachfolger - denn nur in Topjahren wird dieser Wein gekeltert - des epochalen 2013er und kommt etwas weniger ungestüm daher. In 2016 ist er elegant, finessenreich und vollgepackt mit einem steinigen Aroma. Spontan vergoren reifte er 4 Jahre in einem halben Moselfuder (500 Liter) auf der Vollhefe. Dabei wurde das Fass nicht spundvoll gehalten, um bewusst eine feine oxydative Note in Kauf zu nehmen. In dieser Zeit wurde der reifende Wein so gut wie gar nicht bewegt und unfiltriert mit minimaler Schwefelung abgefüllt. Mich erinnert dieser Riesling an die glorreichen Jahre von Bernd Philippis legendärem Kallstadter Saumagen RR und ein klein wenig an die außergewöhnlichen Gewächse von J. F. Ganevat aus dem Jura. Diese krasse Spannung, die nicht störende Phenolik, die kühle Würze und die delikate Saftigkeit, welche begleitet wird von einer phantastischen, seidigen Länge am Gaumen haben Suchtfaktor. Sehr eigenständig und ein ganz großer Wein mit vielen Jahren Lagerpotential. Vielleicht ein ungewöhnlicher Moselwein, dafür ein außergewöhnlicher Stoff der ganz weit vorne mitspielt, auf seine ganz eigene Art und Weise. Trotz seiner 11% Alk. kommt er dicht und mit einer unvergleichlichen geschmacklichen und geruchlichen DNA ins Glas.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	<b>Restzucker</b> 3,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Deutscher Qualitätswein	<b>Gesamtsäure</b> 6,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11%	Empfohlenes Glas Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Lothar Kettern GbR, 54498 Piesport
<b>Höhe uber N.N.</b> 100 Meter	Ausbau  4 Jahre auf der Vollhefe im halben Moselfuder (500 Liter)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Kork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Dieses Projekt, was mit dem Jahrgang 2012 begann, ist das Baby von drei passionierten Winzern, die den traditionellen Moselstil pflegen und kultivieren. Der rote Faden - Fio heißt auf portugiesisch Faden - ist "Entschleunigung" und "Stressbefreiung" in unserer rasanten Welt, vor der auch die Weinbranche nicht halt macht. Es gibt heutzutage viele technisch korrekte und schnell "gemachte" Weine, aber das Besondere spricht nur durch die Herkunft und seine Originalität zu uns. Viele reden darüber, nur wenige setzen es gekonnt um.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.