Weingut Ernst Clüsserath · Hinkelweg 8 · 54349 Trittenheim · Fon: 06507/2607 · Fax: 06507/6607 · E-Mail: info@weingut-ernst-cluesserath.de · www.weingut-ernst-cluesserath.de

Weingut Ernst Clüsserath

Mai 2022

„Aus-Lese"

Liebe Freunde unseres Weingutes und Weinhotelchens,

die Geschehnisse in der Welt haben auch uns sehr betroffen gemacht. Trotzdem oder gerade deswegen freuen wir uns ganz besonders auf den Sommer und Herbst mit liebenswerten Menschen, viel Licht und sich wandelnder Natur, Bewegung und anderen Freuden.

Unsere Weine haben im vergangen Jahr wieder ein sehr positives Echo gefunden und im Herbst konnten wir einen sehr kleinen aber vielversprechenden Jahrgang 2021 ernten.

Möchten Sie uns im Weingut zur Weinprobe und Weineinkauf besuchen? Oder im Weinhotelchen eine schöne Zeit verbringen – wir sind immer gerne für Sie da!

Herzliche Grüße aus Trittenheim

Heike Clüsserath Ernst Clüsserath

Das Weinjahr 2021 – ein ganz normaler Sommer

Nach den außergewöhnlich heißen und trockenen Sommern der letzten Jahre war das vergangene Jahr endlich mal wieder eines mit moderaten Temperaturen und ausreichenden Niederschlägen.
Der Austrieb erfolgte Anfang Mai. Durch den, im Vergleich zu den ungewöhnlich heißen Vorjahren, späteren Vegetatonsbeginn erfolgte die Traubenblüte dann Mitte Juni. Der Vorteil des späten Austriebs war, dass es an der Mosel keine nennenswerten Frostschäden gab. Auch von Hagelschäden sind wir in Trittenheim verschont geblieben. Den späten Vegetationsstart konnten die Reben im Verlauf des Sommers nicht mehr aufholen. Im September und Oktober hatten wir längere Phasen mit Sonne und vereinzelten Niederschlägen. Die Nächte waren kühl, so dass die Reifeentwicklung langsam voran ging.
Am 11. Oktober begannen wir mit der Traubenernte. Wie gewohnt starteten wir erst einmal mit der Vorlese, um die Trauben vorab zu selektieren, die aufgrund der Witterung Schaden genommen hatten. Im Herbst 2021 zeigte sich dann, wie wichtig intensive, zeitgenaue Laubarbeit und das frühe Entlauben der Traubenzone direkt nach der Blüte sind. In allen Weinbergen waren die Trauben gesund, goldgelb und in einem tollen Reifezustand. Aufgrund des außergewöhnlich geringen Ertrages – die kleinste Ernte, die je im Weingut eingebracht wurde – waren schon Ende Oktober alle Trauben gelesen.
Die Weine weisen eine schöne Aromatik auf und sind feinfruchtig, klar und lebendig bei niedrigem Alkoholgehalt. Auch die für unsere Weine typische Mineralität und Eleganz sind bereits im jungen Entwicklungsstadium deutlich erkennbar🍷.

Raderlebnis Mosel

Die Mosel ist die ideale Region für einen gelungenen Radurlaub. Ob entlang des Flusses, vorbei an steilen Weinbergen und romantischen Weindörfern, durch Wälder und Single-Trails auf dem Mountainbike oder entspannt mit dem eBike: Radvergnügen pur! Wer gerne auf den zu Radwegen umgebauten ehemaligen Bahntrassen radelt, fährt entspannt und gemütlich an der Mosel entlang bis Trier und Bernkastel - oder entlang der Lieser Richtung Daun. Zudem werden einige Strecken vom Radelbus begleitet. Der bietet sich an, wenn Sie mal abkürzen möchten. Zwischen Bernkastel und Trittenheim nimmt sogar ein Schiff Räder und deren Fahrer gerne mit (www.moselfahrplan.eu).
Mit dem eBike sind die Möglichkeiten grenzenlos und auch für

Mountainbiker bietet die abwechslungsreiche Landschaft rund um Trittenheim viele Möglichkeiten.
www.tourenplaner-rheinland-pfalz.de

Das Weinhotelchen verfügt über eine abschließbare Fahrradgarage mit Lademöglichkeit für eBikes. Wer sein Fahrrad nicht mitbringen möchte oder spontan doch Lust hat sich auf das Fahrrad zu setzen, der hat direkt in Trittenheim die große Auswahl. Der Fahrradverleih von Günter Mannartz bietet Räder jeglicher Art im technischen Topzustand an. Sollten Sie mal ein Problem mit ihrem eigenen Fahrrad haben, steht er Ihnen ebenfalls mit Rat und Tat zur Seite (Spielesstraße 8, Tel.: 06507 2179).

So beurteilt uns die Presse

DER FEINSCHMECKER –
Die 500 besten Winzer & Weine in Deutschland 2022***
verleiht uns wieder drei Sterne und schreibt: „Das Weingut von Ernst und Heike ist zwar nur 3 Hektar groß, dafür sind ihre Rieslinge umso größer. Am besten gefallen uns in diesem Jahr die restsüßen Weine, weil sie über fruchtigen Facettenreichtum verfügen, dabei unkompliziert saftig am Gaumen sind und eine enorme Frische mitbringen. Die Spontangäraromen stören den guten Geschmackseindruck keinesfalls, sondern beleben das aromatische Gesamtbild."

eichelmann 2022 ***
zeichnet uns ebenfalls wieder mit drei Sternen aus und urteilt: „Bei einer Aufzählung der Trittenheimer Top-Weingüter wird das von Ernst Clüsserath geführte Gut manchmal vergessen – aber das ist absolut ungerechtfertigt. Still und leise hat der Betrieb sich nämlich nach oben gearbeitet, erzeugt auf seinen 3 Hektar spannende, spontanvergorene und im besten Sinne traditionelle Weine. Von einer Basis kann man hier kaum sprechen, denn die Durchschnittsqualität ist sehr hoch. Der trockene Kabinettriesling zeigt eine faszinierende Aromatik und viel Substanz, die trockene Spätlese ist nochmals komplexer, und das Große Gewächs wirkt fest und nachhaltig, obwohl es noch verschlossen ist und nach Hefe duftet; ein vollkommen unangestrengter Wein, wie ihn in dieser Art nicht allzu viele Weingüter an der Mosel hinbekommen dürften. Unter den feinherben Weinen gefällt schon der Emma-Marie genannte Einstieg, die Auslese fällt besonders überzeugend aus, denn sie besitzt eine attraktive Spontangärnase mit Anklängen an Zitrus und Kräuter, ist enorm saftig und vibrierend. Ein sehr eigenständiger Stil, der für eine gute Entwicklung sorgen dürfte. Rassig und nachhaltig ist auch der ebenfalls sehr überzeugende Kabinettwein, die Spätlese aus dem Altärchen besitzt noch etwas mehr Länge und Spannung."

VINUM 2021 RIESLING CHAMPION: 3. Platz

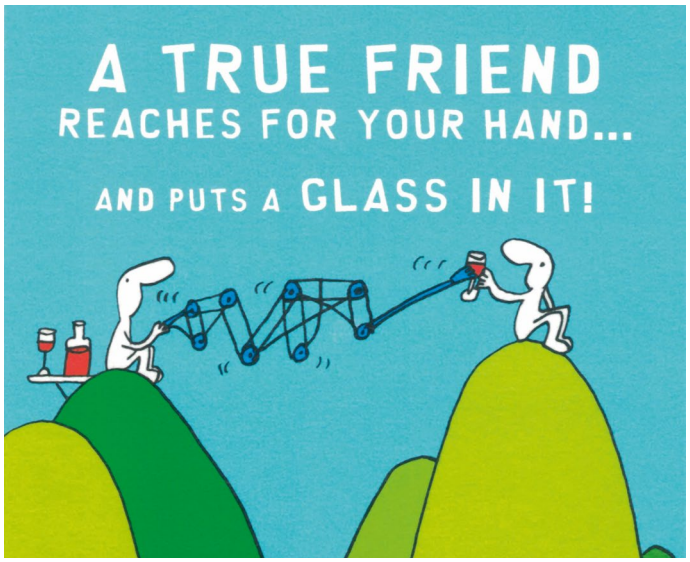
Zum wiederholten Male konnte sich unser feinherber Kabinett Emma Marie beim Riesling Champion Wettbewerb der Zeitschrift VINUM unter den vordersten drei Weinen platzieren. Die Juroren beschreiben diesen Wein wie folgt: „Reduktiv, kräuterbetont (Salbei und Kamille), dazu Salzzitrone, Orangenzeste, Grapefruit, und Anklänge an Nelke. Alles prägnant und stimmig. Am Gaumen salzig, steinig, feinfruchtig, mit eher grüner Aromatik. Elegant und mit Wumms sowie Länge."

Ein Rezept aus unserer Winzerküche:
Lauchsuppe mit Schinken und Parmesan

(für 4 Personen)

4	Stangen Lauch
2	große Zwiebeln
50 g	Butter
1 TL	gekörnte Brühe
125 ml	trockener Riesling (z.B. die Nr. 3 unseres Weinangebotes)
0,5 TL	Zucker
1,5 EL	Mehl
125 g	Schmelzkäse
4 EL	gekochter Schinken in Streifen geschnitten
250 ml	Sahne
4 EL	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer

Zuerst den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Auch die Zwiebeln putzen und kleinschneiden. Zwiebeln und Lauch in Butter in einem Topf glasig werden lassen, mit 1l Wasser auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen.
Gekörnte Brühe, Weißwein und Zucker zugeben. Das Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und dann mit einem Schneebesen in die kochende Suppe einrühren - dabei aufpassen, dass es keine Klümpchen gibt. Weiter rühren und warten, bis die Suppe sich verdickt.
Nun noch Schmelzkäse, Schinken und Sahne einrühren und warten, bis der Schmelzkäse aufgelöst ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe in Teller füllen und direkt vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.

Guten Appetit!

Weinempfehlung: 2021 Riesling Classic