




**Ein Kabinett der Extraklasse.**

	Weisswein   Deutschland   Mosel-Saar-Ruwer   Trittenheimer	<ul style="list-style-type: none"> <li> Deutschland</li> <li> Riesling</li> <li> Jetzt bis 2040</li> <li> 08 - 10°C</li> <li> 75cl (CT-6)</li> <li> DEU.246534.2016</li> <li> ab Lager</li> </ul>
	<p><b>Grans-Fassian, Riesling Kabinett, Trittenheimer</b></p> <p>2016                  Trittenheimer  <b>CHF 21.00</b>                  75cl (CT-6)</p>	

**Bewertung**

Gerstl 

**18+ | 20**

**Infos zum Wein**

**Degustationsnotiz**

Im Duft zeigt er sich noch vergleichsweise verhalten und doch unglaublich tiefgründig, komplex, überaus raffiniert, fruchtbetont und mit einem Hauch dieser betörenden Aromen von grünem Tee. Am Gaumen superedel, die totale Raffinesse, eine ungemein verschmitzte Delikatesse, dennoch geht da die Post ab, die irre Grünhäuser-Rasse zeigt sich jetzt von ihrer allerschönsten Seite, präsentiert ein Aromenschauspiel, das sinnlicher nicht sein könnte. Der Wein ist hyperelegant und belebend, ein fast überirdischer Kabinett.

**Infos zum Produzenten**

Das Weingut Grans-Fassian ist seit 1624 im Familienbesitz und bringt alljährlich eine Auswahl an Weinen heraus, die sich auf internationalem Spitzenniveau bewegen. Angebaut wird hauptsächlich Riesling. Schon die einfachen trockenen Rieslinge haben eine schöne Frucht und rassige Säure. Gerhard Grans ist Meister auf seinem Gebiet und einer der Vorreiter des trockenen Moselrieslings. 1982 übernahm er das Weingut von seinem Vater Matthias und verdreifachte die Anbaufläche auf über 12 ha. Der hohe Anteil an Steillagen sowie der begrenzte Reb anschnitt reduzieren den Ertrag deutlich. Die Wurzeln der zum Teil sehr alten Rebstöcke dringen metertief in den Fels hinein und das schieferdurchsetzte Terroir sorgt für eine gute Drainage und äussert sich im mineralischen, rassigen Charakter der Weine. In den Spitzenlagen der Leiwener Laurentiuslay, Trittenheimer Apotheke, Piesporter Goldtröpfchen und dem Dhroner Hofberg können die Trauben besonders lange in der Sonne reifen. Die selektive Handlese, eine langsame und kühle Vergärung sowie ein langes Lager auf der Feinhefe tun das Übrige zur Komposition dieser reintonigen Weine von absoluter Präzision und Raffinesse.