



RIESLING "HÜLS" TROCKEN

Weingut Markus Hüls, Kröv, Mosel

2024



Feinfruchtig und nuancenreich.

Spontan und kühl vergoren, mit langem Ausbau imahltank auf der Feinhefe. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Aprikosen, würzig unterlegt mit feinen Noten nach weissem Pfeffer und mineralischen Tönen vom Devon Blauschiefer der Lagen Letterlay und Kirchlay in Kröv. Am Gaumen knackig und mit ausbalanciertem Säurespiel und feinnervigem, mineralisch betontem Abgang.

Land / Region:	Deutschland / Mosel
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Riesling
Alkohol in %:	11
Böden:	Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Salate, Frischkäse, exotische Küche



WEINGUT MARKUS HÜLS



Höchstes Augenmerk legt Markus Hüls auf eine naturnahe Weinbergsarbeit nach kontrolliert umweltschonenden Richtlinien. Nur was die Rebe in Zusammenspiel von Weinberg, Jahrgang und Mikroklima bereits in den Trauben bilden kann, ermöglicht ein komplexes Geschmacksspektrum im späteren Wein.

Das Qualitätsmanagement beginnt dabei schon bei der Auswahl des Rebmateri als bei der Rekultivierung alter Weinbergslagen. Gepflanzt werden speziell selektierte Rebpopulationen die auf einer extrem schwachwüchsigen Unterlagsrebe gepfropft werden, so dass mit dem ersten Ertrag erst im fünften Standjahr zu rechnen ist. Ziel dieser weitsichtigen Massnahme ist eine dauerhafte Ertragsreduzierung der Rebanlage auf die denkbar natürlichste Art und Weise. Markus Hüls wählt ein auf Ertragsreduzierung gewählter Rebanschnitt im Frühjahr und eine konsequente Laubarbeit während der Vegetationsphase der Reben. So werden nach erfolgtem Austrieb überschüssige Triebe ausgebrochen und weitere Blätter in der Traubenzone entfernt um für eine bessere Belüftung und für ein optimales Blatt-Fruchtverhältnis zu sorgen. In den Weinbergen wird mehrmals jährlich organisches Material wie Humus und Stroh zugeführt. Dies dient sowohl der Bodenverbesserung als auch der Steigerung des Wasserhaltevermögens der Weinberge. Sie schafft Lebensraum für Nützlinge wie Marien- und Laufkäfer, Florfliegen oder Schlupfwespen - ihre Art der Schädlingsabwehr! Ziel all dieser Handlungen ist es die Weinberge langfristig zu vitalisieren, denn nur in einem gesunden und biologisch aktiven Umfeld schafft es die Rebe Trauben von höchster Qualität zu produzieren. Erst wenn die Trauben ihre volle physiologische Reife erreicht haben wird die Lese in Angriff genommen. Erst wenn die Traubenkernreife abgeschlossen ist, sich die Kerne braun verfärbt haben und sich das volle Aromaspektrum der Rebsorte entwickelt hat beginnt im Weingut Hüls die selektive Handlese der einzelnen Weinberge.