



Elsbeth, Eva und Ansgar Clüsserath

©[Weingut Ansgar Clüsserath](#)

Ein wahres Phänomen

Eva Clüsserath

«Eva Clüsserath ist ein wahres Phänomen. Obwohl ihre Weine seit Jahren zu den besten der Mosel gehören, wird sie immer noch als Geheimtipp gehandelt. Die Winzerin schafft es nämlich ganz eindrucksvoll, das einzigartige Terroir der Mosel rund um Trittenheim und die Schieferböden in ihren Weinen schmackbar zu machen. Für die bevorstehenden heißen Tage des Sommers sind die Moselweine ideal-leicht (nur 11% vol) und spritzig (spannendes Süße-Säure-Spiel).» Mit diesen Worten nahm Fr. Anna Ulrich von der erfolgreichen Presseagentur Wine & Partners in den letzten Wochen mit uns Kontakt auf, um eine junge, quirlige und vielversprechende Winzerin aus Trittenheim an der Mosel vorzustellen.

Die Apotheke, aber nicht nur

Eva Clüsserath ist die Tochter von Ansgar Clüsserath ([Link](#)). Sie ist auch die Ehefrau von Philipp Wittmann ([Link](#)) vom gleichnamigen Weingut, das in Westhofen, 140 Kilometer von Trittenheim entfernt, gelegen ist. Trittenheim, die Gemeinde mit den zauberhaften Lagen, seien es Apotheke, Felsenkopf oder Leiterchen, um die zwei anderen nicht zu nennen, gilt als die Wiege der besten Erzeugnisse an der Mosel.

Die 68.5 Hektar grosse, zwischen 120 und 240 m.ü.M. gelegene blau- und grauschieferhaltige Trittenheimer Apotheke beeindruckt durch ihre Steigung, die im Durchschnitt 50 bis 60 Prozent beträgt, die aber auch 78 Prozent erreichen kann, während die Lage nach Südwest gerichtet ist. «Bis zum Jahr 1909 mussten die Winzer eine Fähre benutzen, um zu ihren Weinbergen zu gelangen», weiss die Website [Riesling.de](#). Zahlreiche besonders angesehene Weingüter haben zum Renommee der Lage beigetragen: Grans-Fassian, Milz-Laurentius-hof... und Ansgar Clüsserath selbstverständlich. Was immerhin nicht verhindert, dass die Familie Parzellen in weiteren renommierten Lagen besitzt: Piesporter Goldtröpfchen, um die bekannteste zu nennen. «Jetzt soll ein anderer Festzug einziehen ins Rebentheater, Gaben des Bacchus mögen das schweifende Auge entzücken, wo über dem Steilhang in schwingendem Zug der erhabene Gipfel, Felsgruppen, sonnige Halden, Partien von Windungen, Falten rebenumkränzt als natürliche Schaubühne aufwärts sich recken» (Quelle: [Riesling.de](#)). Wenngleich der römische Prinzenzieher Ausonius bereits im Jahr 371 die Lage mit diesen Worten beschrieb, geht der Name nicht so weit in die Vergangenheit zurück. Wahrscheinlich geht er auf eine Legende zurück und «Apotheke» wird von «abteilich» abgeleitet ([Link](#)).



Trittenheim

©[Weingut Ansgar Clüsserath](#)

Das Weingut Ansgar Clüsserath

Das Weingut Ansgar Clüsserath wurde 1670 gegründet. Eine reichhaltige Geschichte trifft auf eine vielversprechende Zukunft. Seit dem Abschluss ihres Studiums an der Hochschule in Geisenheim im Jahr 2001 bestimmt Eva das Schicksal des Familienbetriebs mit ihrem Vater zusammen. Naturnah arbeiten die jungen Winzer, naturnah bedeutet auch, dass man gerne auf die deutschen Prädikate verzichtet. Wein ist Liebe, Wein setzt Talent und Können voraus, was sollen also die berühmten deutschen Prädikate, die flüssigem Stoff, dem Wein, ein pseudo-wissenschaftliches Format verleihen? Bei den Clüsserath gibt es keine trockene Auslese (an und für sich ein wunderbarer Widerspruch in den Augen aller Franzosen, dass ein Wein nicht zugleich eine bestimmte Anzahl Oechsle voraussetzen und doch trocken sein kann), keine Spätlese, keine was auch immer, sondern einfach schlank und aussagekräftig genug drei trockene Rieslinge. So gibt es einen «Vom Schiefer», einen «Steinreich» und doch einen Trittenheimer Apotheke Riesling trocken, wie könnte man ja auf so eine prestigeträchtige Bezeichnung verzichten?

Das Weingut produziert insgesamt neun Erzeugnisse auf knapp sechs Hektaren, wobei acht reinsortige Rieslinge und einer ein Weisser Burgunder sind. Die Rebstöcke sind zwischen 60 und 80 Jahren alt. Niedrige Erträge, kompromisslos bebaute Parzellen, das ist ja der Preis der Naturnähe, der Weinberg wird biologisch kultiviert und giftige Produkte wie das Glyphosat sind seit mindestens zehn Jahren Tabuthema, sprich verboten, tadellose Traubenqualität aufgrund einer Ernte in mehreren Durchgängen, natürliche Vollklärung ohne Enzyme, langsame und natürliche Vergärung mittels Wildhefen im traditionellen Holzausbau in 50-jährigen 1000-Liter-Fuderfässern, extrem wenig Arbeit im Keller, das sind die Schlüssel zum unbestrittenen Erfolg der Clüsseraths. Geduld ist hier gross geschrieben, ja sogar in goldenen Buchstaben.



Trittenheimer Apotheke

©[Weingut Ansgar Clüsserath](#)

Die Verkostung

Das Weingut hat uns drei Flaschen aus dem Jahrgang 2017 zur Verfügung gestellt.

An dieser Stelle möchten wir uns bei Eva Clüsserath und bei Anna Ulrich von der erfolgreichen Presseagentur Wine & Partners ganz herzlich bedanken, uns die Gelegenheit gegeben zu haben, diese richtig gelungenen Weine zu verkosten.



Der Jahrgang 2017

2017 darf als mengenmässig kleiner Jahrgang angesehen werden. Seit einem halben Jahrhundert ist die Menge geernteter Trauben nie so klein ausgefallen. Die Fröste im April tragen die Verantwortung, fast ein Drittel der Rebfläche im Mosel war betroffen. Sogar die Steillagen, die üblicherweise geschützt sind, entgingen der Naturkatastrophe dieses Mal nicht. Der Sommer brachte dafür warmes, trockenes Wetter. Dennoch aber auch kräftige Regengüsse und einzelne Hagelgewitter. Erst der Herbst wurde trocken. So berichtet es das Deutsche Weininstitut ([Link](#)).

Das Ergebnis überrascht im positiven Sinn. Wenn die Trauben klein ausgefallen sind, riechen die Weine ganz fein nach gelben Früchten, Kräutern und mineralischen Komponenten. Was sich am Gaumen bestätigt. Rundum wurden dichte, frische, elegante, komplexe und langanhaltende Erzeugnisse abgefüllt.

Die Weine

Riesling trocken «Vom Schiefer» 2017

11% Alkohol.

Es zeigt sich ein temperamentvoller, aufgeschlossener, vollfruchtiger und generöser, trockener Riesling mit reifen Düften nach Zitronen und Limetten, Kräuter, Pfirsich, mineralischen Elementen und Minze im Hintergrund. Es geht hier klar nicht um einen überkomplexen, sondern einen köstlichen, frischen Wein, der sofort viel Beifall finden dürfte. Und zwar bei Liebhabern der Rebsorte. Dieser erste Eindruck bestätigt sich im saftigen, ausgewogenen, richtig knackigen Gaumen, der Alkohol ist sehr gut eingebunden, der Stoff rund, generös, reintönig, geschliffen, zart, die Säure lebhaft. Eine feine Mischung aus Kräutern und Würze füllt den Mund, während die konzentrierten Aromen von reifen Grapefruits und mineralischen Elementen sie geschmackvoll begleiten. Langanhaltender Abgang, der die Lust auf das nächste Glas erweckt. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet € 9.80 bei [Wein-Kreis](#), € 10.90 bei [Weinfurore](#), € 11.- in Deutschland bei der [Weinhalle](#). In der Schweiz wird das Weingut durch [GlobalWine](#) importiert.

Beschreibung des Weinguts:

Der Riesling «Vom Schiefer trocken» stellt den Einstieg in die Welt der Steillagen-Rieslinge der Mittelmosel dar. Die Rebstöcke für diesen Wein stammen aus drei verschiedenen Einzellagen: Das «Trittenheimer Altärchen» mit verwitterten Tonschieferböden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Zitrus, Grapefruit und Orangenschalen hervor. Das «Rosengärtchen» mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Die Einzellage «Sonnenlay» liegt bei Mülheim in einem Seitental der Mosel und vermittelt filigrane, zitrusartige, leicht mineralische Aromen. Durch die Verbindung der einzelnen Lagen entsteht mit dem Riesling «Vom Schiefer trocken» ein Wein, der durch seine Leichtigkeit mit filigraner Mineralität besticht. Begleitet wird diese von Fruchtaromen von grünem Apfel, Pfirsich und Grapefruit.

Riesling «Vom Schiefer» Feinherb 2017

10% Alkohol.

Genauso ist der klassische «Vom Schiefer» ausdrucksvoll und unmittelbar zugänglich, zeigt der Feinherbe eine feine Eleganz und eine nicht zu unterschätzende Komplexität. Die Nase präsentiert sich sehr frisch, präzise und reintonig, elegant und subtil, delikate und doch tief. Sie bietet eine sehr saubere Frucht mit reifen Zitronen und Äpfeln, mineralischen Komponenten, grauem Pfeffer, etwas Röstaromen im Hintergrund, nicht zuletzt floralen Akzenten, dieses Bouquet besitzt das Zeug dazu, auch die anspruchsvollen Weinliebhaber zu verführen. Wir empfehlen eine Temperatur von 11 Grad. Ausgewogener, geschmackvoller und saftiger Gaumen mit einem sehr guten Gerüst. Lebhaft, würzig bis pikant, allerdings ganz angenehm, vollmundig und geschmeidig. Spannendes Zusammenspiel zwischen der Süsse und der Säure, wobei beide sehr diszipliniert bleiben. Feiner, verführerischer, anhaltender Abgang mit einer zunächst subtilen, dann schmackhaften, salzigen Note, die diesen Wein unwiderstehlich macht. Ein potentieller Charmeur im positiven Sinne. **17.5+20** (91+/100).

Dieser Wein ist in Deutschland an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich und kostet zwischen € 10.- und € 11.-. In der Schweiz wird das Weingut durch [GlobalWine](#) importiert.

Beschreibung des Weinguts:

Die klassisch-traditionelle Riesling-Machart an der Mosel bringt seit jeher Weine mit feiner Restsüsse hervor. Der «Vom Schiefer Riesling feinherb» knüpft an diese Tradition an und bildet den Einstieg in die mineralischen Steillagen-Rieslinge von Eva Clüsserath. Die Rebstöcke für diesen Wein stammen aus drei verschiedenen Einzellagen: Das «Trittenheimer Altärchen» mit verwitterten Tonschieferböden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Zitrone, Grapefruit und Orangenschalen hervor. Das «Rosengärtchen» mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Die Einzellage «Sonnenlay» liegt bei Mülheim in einem Seitental der Mosel und vermittelt filigrane, zitrusartige, leicht mineralische Aromen. Somit entsteht durch feines Süsse-Säure-Spiel ein ausgewogen-harmonisches Beispiel für das klassische Geschmacksbild dieser Region mit fein eingebundenem, mineralischem Rückgrat.



©For Travel

Riesling Kabinett Trittenheimer Apotheke 2017

8% Alkohol, 48.7 g/l Restzucker, 9.9 g/l Säure.

Was für eine umwerfende Nase! Zunächst verschlossen, spielerisch, will den Eindruck vermitteln, etwas von sich zu enthüllen. Komplexe und tiefsinnige, reintonige und frische, präzise Nase, die Mineralität gewinnt langsam an Präsenz. Zwei Stunden später zeigt sich dieser Kabinett in einem beeindruckenden Format mit einem konzentrierten, vielschichtigen, präzisen, reintonigen, mineralischen, frischen, knackigen Bouquet. Man

muss buchstäblich die Flasche nachprüfen, um sich zu vergewissern, dass es sich um einen Kabinett handelt. Die raffinierten Düfte nach zerkleinerten Steinen, die mit der gewürzten, weissen und gelben Frucht spielen, aber auch nach leicht süsslichem Obst verführen. Man könnte sich lange mit dieser Nase befassen, die die eingefleischten Riesling-Liebhaber verführen wird. Vollmundiger, harmonischer, komplexer, strukturierter und doch zugleich raffinierter, geschmeidiger Gaumen mit etwas Schmelz und einem schönen, lasziven Zusammenspiel zwischen der Säure und dem Restzucker. Sehr langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 15.40 bei [Weinfuror](#), € 24.50 bei [Lobenbergs Gute Weine](#) € 26.- bei der [Weinhalle](#).



Beschreibung des Weinguts:

Schiefer und Fels im Untergrund, verbunden mit relativ geschützter, südwestlicher Ausrichtung und einer dadurch extrem langen Wärmeperiode eines einzelnen Tages sind ausschlaggebend für die Individualität dieses Weines. Bis zu 80-jährige Reben mit tiefen Wurzeln in den Fels lassen kleine Trauben und Beeren mit konzentrierter Aromatik entstehen. Infolge der Verlängerung der Wärmeabgabe durch den Schiefer kann die Säure in den Reben gut verstoffwechselt und abgebaut werden. Feine Säure und würzig-stoffige Mineralität mit weicher Textur sind das Ergebnis. Langsame Vergärung mit natürlichen Weinbergs- und Kellerhefen bis Juni verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Diese entwicklungsfähige Mineralität präsentiert sich jedoch in jugendlichem Stadium mit zurückhaltender Frucht, um sich über die Jahre der Reife hin zu opulenter, klassischer Fruchtfülle zu entwickeln. Würzige Mineralität, verbunden mit Anklängen an Feuerstein dominieren die Stilistik neben weicher Säure. Fruchtnoten, vor allem von Steinobst wie Aprikose und Pfirsich bilden den Gegenpol und verschmelzen mit zunehmender Reife mit Würze und Mineralität zu einem komplexen und vollmundigen Riesling mit enormer Aromentiefe.



Text & Fotos: Jean François Guyard
22. November 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



©Weingut Ansgar Clüsserath

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.