VON SALIS



Mosel

Sorentberg Riesling Kabinett 2025

CHF 26.00

75cl
7%
Mosel
Riesling
AN 3488725

Degustationsnotiz
Intensive Aromatik in der Nase, feine Cytrusnoten, Limette, etwas Yuzu. Am Gaumen lebendig, frisch und mit einem phantastischen Süsse-Säure Spiel. Vielschichtig, begeisternd und mit einem saftigen Abgang.

Herstellung
Lange Maischestandzeit, dann sehr schonende Pressung, der Most kommt unfiltriert ins Fass, spontan vergoren im Moselfuder, mindestens sechs Monate auf der Feinhefe sechs Monate Flaschenreife.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
zu dezent scharfen asiatischen Gerichten, zu einem Käseteller.

Produzent
Das Weingut Sorentberg – ein echtes Mosel-Märchen, das grossartiges Terroir, beste Riesling-Reben und Hingabe in sich vereint. Nach 25 Jahren im Dornröschenschlaf wurde die fast vergessene, extrem steile Einzellage im Reiler Seitental von den Jungwinzern Tobias Treis (Reil / Mosel) und Ivan Giovanett (Weingut Castelfeder aus dem Südtirol) aus dem Gestrüpp befreit und in aufwendiger Handarbeit rekultiviert. Der Sorentberg ist eine einzigartige Weinlage; reiner Südhang, extreme Steigung mit im Durchschnitt 80 - 110 Prozent, ein kühleres Mikroklima als im Haupttal der Mosel sowie der einzigartige Wissenbacher Rotschiefer.
Das Geheimnis dieser exklusiven Rieslinge liegt im einzigartigen Terroir: Der seltene „Wissenbacher Rotschiefer“, durchsetzt mit Muscheleinschlüssen, verleiht den Weinen eine unverwechselbare Mineralik, warme Würze und enorme Langlebigkeit. Besonders das Herzstück des Hangs – die wurzeleckten „1000 Alten Reben“ – bringt hochkomplexe, finessenreiche Weine hervor.

Diese Hingabe und Leidenschaft schmecken Sie mit jedem Schluck.Holen Sie sich ein Meisterwerk kompromissloser Mosel-Riesling-Kunst in Ihr Glas!

VON SALIS



Sorentberg Riesling Kabinett 2025

Region
Die Mosel-Weinregion erstreckt sich vom deutsch-französisch-luxemburgischen Dreiländereck bei Perl bis nach Koblenz und umfasst nicht nur das Moseltal selbst, sondern auch die Flusstäler und Nebentäler von Saar, Ruwer, Sauer und Lieser. Mit rund 8 440 Hektaren Rebfläche zählt sie zu den klassischsten und historischsten Weinanbaugebieten Deutschlands.

Die Region ist geprägt von steilen Hängen, engen Mäandern und Terrassenweinbau, was die Landschaft massiv prägt und höchste Anforderungen an den Weinbau stellt. Die meisten Weinberge liegen auf rheinland-pfälzischem Boden, doch das Gebiet zieht sich auch über Grenzen hinweg in benachbarte Regionen hinein.

Die Böden sind dominiert von Devon- und Tonschiefern – oft Schieferplatten, die nur wenig Aushalt haben – und in manchen Bereichen auch von Muschelkalk. Diese Gesteinsvielfalt und die geologische Tiefe verleihen den Reben Mineralität, Spannung und Terroir-Ausdruck.

Riesling ist unbestritten die zentrale Sorte der Mosel: mit seiner eleganten Säurestruktur, filigranen Frucht und oft ausdrucksvoller Mineralik prägt er das Gesicht der Region. Weitere Rebsorten wie Müller Thurgau, Elbling und Weiß- und Grauburgunder ergänzen das Portfolio, ebenso wie in geringem Umfang Spätburgunder.

Besonders auffallend ist die Stilistik: Moselweine zeichnen sich oft durch Leichtigkeit, Finesse und eine feine Spannung aus – sowohl in trockenen Ausprägungen als auch in restsüssen Prädikatsweinen. Sie spiegeln das Zusammenspiel von Steillage, Boden und Klima auf subtile Weise wider – oft mit großer Lagerfähigkeit bei zartem Ausdruck.