



RIESLING STEILLAGE MOSEL

AO-WEINE: EINE HOMMAGE AN DIE STEILLAGE.

Wenn anderswo von Weinbergen gesprochen wird, meint man dies meist metaphorisch – handelt es sich in vielen Fällen doch eher um sanfte Hügel als um hohe Erhebungen. Bei uns an der Mosel aber sind Weinberge tatsächlich Berge, ja wahre Gebirge mit felsigen Böden, vom Schiefer dominiert. Der Bremmer Calmont ragt dabei als steilster Weinberg Europas ganz besonders heraus. Er entstand vor 400 Millionen Jahren im Zeitalter des Devon und erstreckt sich als imposante Felswand zwei Kilometer entlang der Mosel von Bremm nach Ediger-Eller.

Hier Wein anzubauen ist ein ziemliches Wagnis und eine absolute Höchstleistung, für die man eine Menge Können und Enthusiasmus braucht.

AO-WEINE: EINE HOMMAGE AN DIE STEILLAGE.

ao

=

Aber die Mühe und der Fleiß in den Steillagen, die oft von kleinen, schmalen Terrassen durchzogen sind, wird hier und auch anderswo an der Mosel reich belohnt: Die kargen, aber mineralreichen und wärmespeichernden Schieferböden sind ein ideales Terroir für den Riesling. Und genau das ist der Grund, warum Mosel-Rieslinge auf der ganzen Welt einen so hervorragenden Ruf genießen. Diese einzigartige Weinkultur zu pflegen, zu erhalten und auch zu feiern, ist Sinn und Zweck der ao-Weine.

ao-Weine sind durchweg authentische, handwerklich erzeugte Rieslinge und stammen zu hundert Prozent aus Mosel-Steillagen: mal saftig, mal filigran, mal ausgeprägt mineralisch und manchmal auch tiefgründig – vom klassischen Mosel-Riesling mit typischer, animierender Stilistik über Spitzenweine aus den

weltberühmten Einzellagen Trittenheimer Apotheke und Piesporter Goldtröpfchen bis hin zu Raritäten aus Kleinstparzellen des Bremmer Calmont.

Mit dieser in Flaschen gefüllten Hommage an die Steillage kehren wir, die Weinfamilie Oster, zurück zu unseren Ursprüngen. Unsere Heimat, die Wein-Kulturlandschaft Mosel, verstehen wir als ein einzigartiges Erbe, mit keiner anderen Region auf der Erde zu vergleichen. Weil sie uns so viel gegeben hat, sehen wir es als Aufgabe unserer und der nächsten Generationen an, dieses Erbe zu erhalten, zu pflegen und es mit möglichst vielen Menschen zu teilen – mit Weinen, die unsere ganze Weinleidenschaft und Erfahrung spiegeln. Benannt haben wir sie nach den Initialen unseres Großvaters Andreas Oster – ao –, mit dessen Weingut im Jahr 1921 alles anfang.

**WIR HOFFEN, SIE HABEN AN UNSEREN AO-WEINEN
EINE EBENSO GROSSE FREUDE WIE WIR.**

ANDREAS UND DAVID A. OSTER

UNVERWECHSELBAR
MOSEL:
AO-STEILLAGEN-
RIESLINGE.



UNVERWECHSELBAR
MOSEL:
AO-STEILLAGEN-
RIESLINGE.

UNSERE RIESLINGE AUS DEN MOSEL-STEILLAGEN BILDEN DAS FUNDAMENT DER AO-MOSELWEINE. BEREITS AN IHNEN ERKENNT MAN DEN HOHEN HANDWERKLICHEN ANSPRUCH, DER HINTER JEDEM AO-WEIN STEHT UND DEN BESONDEREN CHARAKTER, DER MOSELWEINE AUSMACHT.

= MOSEL-RIESLING *TROCKEN*

Feine Säure, schöne Mineralik: Dieser Riesling ist der perfekte Einstieg in die Welt der Mosel-Steillagen-Rieslinge. Der Einfluss der Schieferböden, die Fruchtaromen von Zitrus, Apfel, Pfirsich und leicht florale Noten verleihen ihm große Harmonie und Eleganz.

= MOSEL-RIESLING *KABINETT*

Die Säure: leicht tänzelnd, die Süße: fruchtig-frisch. Aromen von Limette und Pfirsich plus mineralische Finesse erzeugen eine animierende Leichtigkeit des Weins, wie sie nur bei einem Mosel-Kabinett anzutreffen ist.

UNVERWECHSELBAR
MOSEL:
AO-STEILLAGEN-
RIESLINGE.



= MOSEL-RIESLING

SPÄTLESE

Die unverkennbare Schiefermineralität, exotische Fruchtaromen, darunter Aprikose und Mango, eine dezente Würze und eine knackige Säure: Das alles ergibt zusammen mit der wunderbaren Restsüße eine großartig ausbalancierte Spätlese mit schönem Trinkfluss.

= MOSEL-RIESLING

ALTE REBEN

Die Trauben für diesen Wein werden in alten Weinbergen entlang der Mosel gelesen, wo die Reben tief in steinigen Schieferböden wurzeln. Entsprechend hoch sind Mineralität und Klasse dieses Rieslings, der mit viel Saft, schöner Frucht und dezenter Salzigkeit eine besondere Finesse zeigt.

QUALITÄTSGARANT HERKUNFT: DIE AO-MOSEL- EINZELLAGEN.

Für diese erstklassige Güte hat die Natur beste Voraussetzungen geschaffen. Zunächst die Mosel: Der Fluss reflektiert tagsüber die Sonne, nachts sorgt seine aufsteigende Kühle im Weinberg für sinkende Temperaturen. Dann die Lagen: Alle haben Süd-/Südwest- oder Südostausrichtung, dazu kommt ihre hohe Neigung, wodurch die Sonneneinstrahlung besonders intensiv ist. Schließlich der Boden: Die kargen Schieferböden geben den Weinen ihre einmalige Mineralität und Finesse, sind aber auch hervorragende Wärmespeicher. So herrscht nachts in den Rebflächen eine angenehme Kühle, in der sich die Pflanzen erholen können; gleichzeitig werden sie vom Boden mit Wärme versorgt. Dies alles kommt dem Wachstum und der Qualität der Weine zugute und macht unsere ao-Rieslinge fruchtig, kraftvoll, finessenreich und elegant.

==
UNSERE LAGENRIESLINGE BEFINDEN SICH NICHT NUR GEOLOGISCH AUF HÖCHSTEM LEVEL, SIE ERREICHEN AUCH GESCHMACKLICH OBERSTES NIVEAU. SIE SIND ECHTE PERSÖNLICHKEITEN: CHARAKTERVOLL, KOMPLEX, TIEFGRÜNDIG UND BERÜHREND.

= PIESPORTER GOLD- TRÖPFCHEN.

DIE LAGE.

Als hätte die Natur ein gigantisches Amphitheater gebaut: Bei Piesport schlägt die Steillage parallel zur Moselschleife einen langen, weiten Bogen von Südosten über Süden bis Südwesten. Die Sonne scheint bis spät in die Abendstunden auf das imposante Weinbergpanorama, das die Reben vor Wind abschirmt. Der dunkle Schieferboden mit teilweise hohem Feinerdeanteil dient als Wärmespeicher, enthält viele Mineralien und versorgt die Reben ausreichend mit Wasser.

Es wird viel darüber spekuliert, woher die Lage ihren Namen hat. Plausibel wäre es allemal, sie aus der hohen Güte der Weine abzuleiten: Die Rieslinge, die hier prächtig gedeihen, haben schon die Römer gepriesen und besungen.

Die Rieslinge aus der Lage Piesporter Goldtröpfchen bestechen oft durch eine schöne Frucht und Würze, ebenso durch das harmonische Spiel zwischen Süße, Säure und Mineralität.

AUSRICHTUNG Südost, Süd-/Südwest

HÖHE bis 200 Meter

NEIGUNG bis 35 Grad

BODEN Devonschiefer-Verwitterungsboden

DER WEIN.

NASE leicht würzig-mineralische Noten, etwas Limette, Orange, zart kräuterig

GAUMEN saftiger Pfirsich, Kiwi, Aprikose, dazu ein Hauch von Honig und Ingwer, Anklänge von Feuerstein, Schiefer, schöne Mineralität, die mit der Frucht und der dezenten Säure tanzt



= TRITTENHEIMER APOTHEKE.

DIE LAGE.

Das Winzerdörfchen Trittenheim liegt auf einer Landzunge, die von einer besonders engen Schleife der Mosel umgeben ist. Schaut man von hier aus über den Fluss, blickt man direkt auf die steilen, sonnenbeschienenen Hänge der Trittenheimer Apotheke. Die Reben wachsen dort auf Grau- und Blauschieferboden, der von Wasseradern durchzogen ist. Nachts gibt er einen hervorragenden Wärmespeicher ab und liefert der Pflanze zahlreiche Mineralien. Weine aus der Trittenheimer Apotheke zeichnen sich durch eine schöne Saftigkeit aus, sind mit einer präsenten Frucht ausgestattet, dabei finessenreich, mineralisch und mit einer feinen Säure versehen.

Der Name der Lage lässt sich wohl eher nicht auf die medizinischen Eigenschaften des Weins zurückzuführen, sondern vielmehr auf den historischen Besitz einer Abtei. Im lokalen Dialekt wurde „Abtei“ scherzhaft in „Apotheke“ umgewandelt, was die kirchlichen Bindungen des Weinbergs widerspiegelt.

AUSRICHTUNG West-/Südwest

HÖHE bis 200 Meter

NEIGUNG bis 35 Grad

BODEN Grau- und Blauschiefer

DER WEIN.

NASE feinduftig, Früchte wie Mirabelle, Melone, Pfirsich

GAUMEN feine Schiefermineralität, intensive süßfruchtige Aromen von Papaya und Pfirsich, perfekt eingebundene Säure, perfekt ausbalanciert, elegant



DIE LAGE.

Der Name Calmont ist abgeleitet aus dem lateinischen Calidus mons, was „warmer Berg“ bedeutet. Also haben schon die Römer, die hier vor über 2.000 Jahren ihre Reben pflanzten, den Ort mit seiner Südlage als besonders vorteilhaft für den Weinbau erkannt. Wegen seiner enormen Höhe wärmt die Sonne den Weinberg bis in die späten Abendstunden hinein. Mit einer dramatischen Hangneigung von 65 Grad ist der Calmont allerdings so steil, dass die hier arbeitenden Winzer gleichzeitig die Fähigkeiten von Bergsteigern haben müssen.

Der Schieferanteil im Boden ist mit 70 bis 75 Prozent sehr hoch. Gleichzeitig findet man einen beachtenswerten Humusanteil von über fünf Prozent. Trotzdem ist der Boden vor allem auf den Terrassen relativ dünn. Teilweise stoßen die Wurzeln der Reben schon nach einem halben Meter Boden auf Fels,

innerhalb der Mulden nach zwei bis drei Metern. Also müssen sich die Wurzeln geduldig ihren Weg bahnen zu den Spalten und Ritzen, die meist im Felsen enthalten sind und in denen sich ein wenig Boden bilden kann. Dort finden sie dann ihre Nährstoffe, darunter viele, die in den oberen Bodenschichten gar nicht vorhanden sind. Dies und der hohe Steinanteil der Böden bringt sehr charakteristische, mineralische Weine hervor. Im Vergleich zu anderen Steillagen wirken sie schlank und beeindruckend geradlinig.

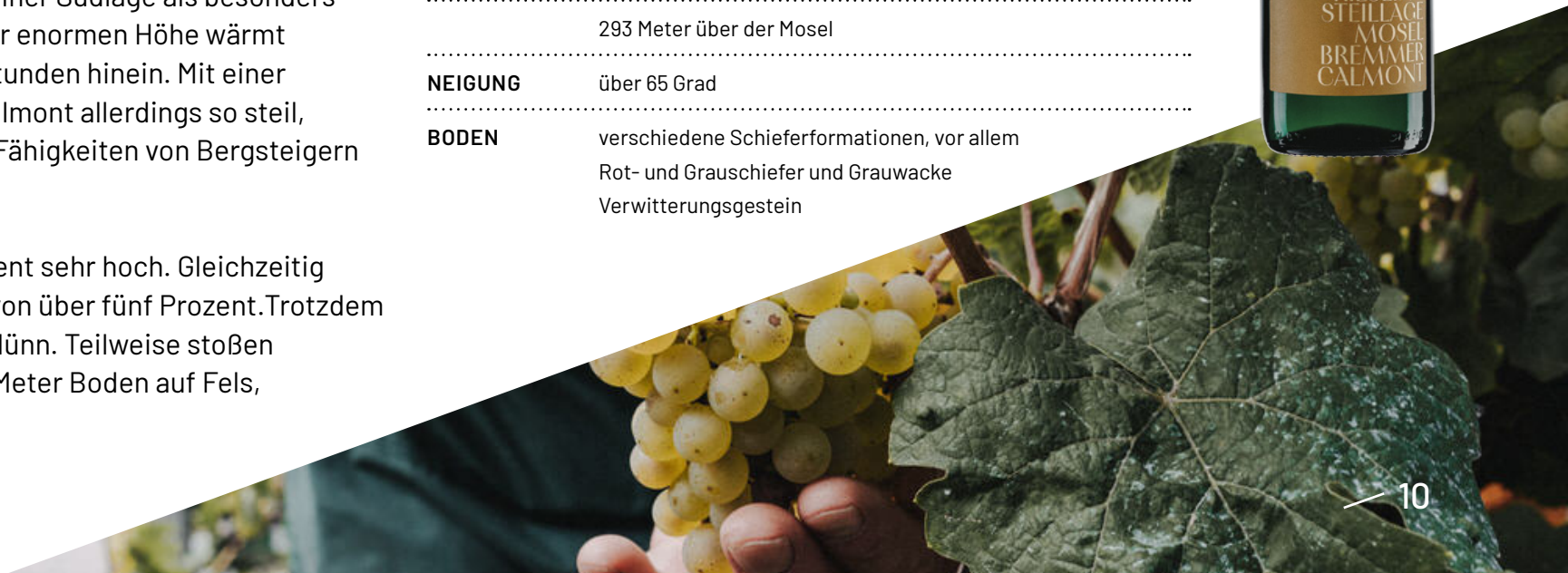
AUSRICHTUNG Süd-/Südwest

HÖHE 380,6 Meter über dem Meeresspiegel

293 Meter über der Mosel

NEIGUNG über 65 Grad

BODEN verschiedene Schieferformationen, vor allem
Rot- und Grauschiefer und Grauwacke
Verwitterungsgestein



= BREMMER
CALMONT.

DER WEIN.

Der Wein wächst in kleinsten Parzellen auf steinigen Terrassen. Wir lassen ihn spontan vergären, also nur mit den Hefen, die im Weinberg und in unserem Keller von Natur aus vorhanden sind. Das macht den Wein zu einem echten Individualisten.

NASE	Trockenfruchtaromen, Gelbfrucht, Ananas, Aprikose, Pfirsich
GAUMEN	stark durch den Schiefer geprägte, mineralische Noten, dezente Salzigkeit, nachhallend



Andreas Oster
Winery Est. 1921
Weingartenstraße 1
56812 Cochem
Deutschland

T +49 (0)2671 6005-0
info@andreasoster.com
www.andreasoster.com