

## Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese fruchtsüß

*Markus Molitor, Mosel*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	fruchtsüß
Kurzbeschreibung:	feingliedrig mit delikater Frucht
Alkohol:	7,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 12°C
Servierempfehlung:	Gänseleber, Foie Gras, Desserts mit frischen Früchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 02 18

### Charakteristik

In der Nase mit Noten von vollreifen Aprikosen, Pfirsichnektar, Mango, getrocknete Früchte, Karamell, Vanille, Muskatnussblüte und Lindenblütenhonig. Opulent, cremig, dicht, rund, weiches Süße-Säurespiel am Gaumen. Vollmundiger und kraftvoller Abgang.

### Klima/Terroir

Die an die Zeltinger Sonnenuhr angrenzende Spitzenlage ist deutlich ausgedehnter und vielseitiger in der Qualität. Der Boden ist teilweise etwas tiefgründiger, obwohl ebenfalls sehr steinig. Der Unterschied zwischen den zwei "Traumuhren" ist extrem fein: beeindruckt die Wehlener immer wieder mit ihrer Saftigkeit, ihrem einzigartigen Spiel, ihrer oft ein wenig pikanten Säure, so glänzt die Zeltinger oft mit noch beeindruckenderer Reife, noch unvergleichlicherer Filigranität.

### Ausbau

Die Trauben für diese Riesling Spätlese wurden erst im November geerntet und langsam und kühl vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Rieslings voll entfalten konnten. Um danach einen perfekt ausbalancierten Wein zu erhalten, reifte der Wein nach der Gärung im Holzfass.

### Das Weingut

Mit gerade einmal 20 Jahren übernahm Markus Molitor 1984 das 3 Hektar große väterliche Weingut. Trotz seines jugendlichen Alters war seine Vision sehr klar und ambitioniert: der Mosel mit individuellen, lagentypischen, unverwechselbaren und extrem lagerfähigen Rieslingen zu altem Ruhm zurück zu verhelfen. Kompromisslose, präzise Qualitäts(hand)arbeit im Weinberg und Keller, verbunden mit dem absoluten Respekt des Naturproduktes Traube und Wein sind dabei sein Leitfad. Jede Lage und jeder Jahrgang soll geschmacklich zum Ausdruck kommen.



MARKUS MOLITOR

