

Schiefersteil Riesling QbA trocken

Weingut Markus Molitor, Mosel

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, intensiv, fruchtiges Bouquet
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Fischgerichten und Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 85

Charakteristik

Aromen von Quitte und vollreifen roten Äpfeln, Kamille und Lindenblüten, harmonisch ausgewogen und im Abgang dicht und intensiv.

Klima/Terroir

Der Markus Molitor Schiefersteil Riesling ist ein wunderbarer Riesling von den sonnenverwöhnten Steillagen der Mosel. Die Molitor-Parzellen liegen zu 100% im steilen und sehr steilen Bereich. Dort wachsen die Reben auf fein verwitterten blauen Schieferböden.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben gemahlen, kurz mazeriert und anschließend schonend gepresst. Der Most wurde spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren und im Edelstahltank sowie im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut.

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 Leitfaden. Jede Lage und jeder Jahrgang soll geschmacklich zum Ausdruck kommen. Seine Weine sollen Struktur und Geschmackstiefe haben und gleichzeitig durch die moseltypische Frische brillieren und animieren. Seit acht Generationen bewirtschaftet die Familie Molitor Weinberge.

