

## Erdener Treppchen Riesling Trockenbeerenauslese edelsüß

*Markus Molitor, Mosel*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	edelsüß
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, dicht, langanhaltend
Alkohol:	6,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Käseteller mit Feigensenf, Soufflée von Bitterschokolade und Lebkuchen mit Mandarinenragout und Punscheis
Verfügbare Formate:	0,375 Liter
Artikel-Nr.:	13 94 68

### Charakteristik

Reife Aromen von Quitte, roten Äpfeln, Zimt und Kardamon. Kraftvoll, dicht. Druck am Gaumen, komplexe Fülle, animierendes Säurespiel. Enorm langanhaltend am Gaumen, facettenreicher, mineralischer Abgang.

### Klima/Terroir

Eine der legendärsten und berühmtesten Spitzenlagen der Mittelmosel. Eine extrem steil ansteigende klassische Südlage, geprägt von einem nicht zu trockenen blauen und grauen, steinigen Schieferboden. Sehr beeindruckende vollmundig-feinfruchtige Weine mit toller Reife und Finesse.

### Ausbau

Die Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Die Beeren wurden mehrmals im Weinberg am Rebstock und im Weingut selektioniert, von Hand von dem Stielgerüst gezupft, sodass am Ende nur noch einzelne Rosinen übrigblieben. Diese wurden gemahlen und gepresst und anschließend im kleinen Gebinde spontan vergoren.

### 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.



MARKUS MOLITOR

