

Pinot Blanc Einstern*

Weingut Markus Molitor, Mosel

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	saftig, mineralisch, lebendige Säurestruktur
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Kalbskotelett mit Limettenrisotto oder Gerichten mit hellem Fleisch und Sahnesaucen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 94 96

Charakteristik

Klares, feines, fast blumiges Aroma. Ausgesprochen elegant am Gaumen, feine mineralische Säure im Abgang. Ausgewogen fruchtiges Aroma im Nachklang.

Klima/Terroir

Die Böden der steilen Hänge bestehen größtenteils aus Schieferwittungsgestein. Dominierend ist der dunkle Devonschiefer in allen Schattierungen. Klimatisch wird der Weinbau durch die geschützte Tallage und die Wärmespeicherung der Mosel begünstigt.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben gemahlen und mehrere Stunden auf den Beerenschalen mazeriert. Anschließend wurde der Most langsam und sehr kühl spontan vergoren, damit sich die fruchtigen Aromen voll entwickeln können. Abschließend erfolgte ein schonender Ausbau im Holzfass mit langem Hefelager, um einen perfekt ausbalancierten Wein zu erhalten.

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. Seine Weine sollen Struktur und Geschmackstiefe haben und gleichzeitig durch die moseltypische Frische brillieren und animieren. Seit acht Generationen bewirtschaftet die Familie Molitor Weinberge.



MARKUS MOLITOR

