

Pinot Noir Einstern*

Weingut Markus Molitor, Mosel

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Pinot Noir (Spätburgunder) |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | elegant, mineralisch, seidig |
| Alkohol: | 13,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | Lammgerichte, Ente |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 94 97 |

Charakteristik

Transparentes granatrot. Verführerisch elegantes Bouquet von reifen Kirschen und Rosenblüten. Zart rauchige Noten. Zugleich seidig und pikant mit einem feingliedrig strukturierten Gaumen. Langes mineralisches Finish.

Klima/Terroir

Die Trauben für diesen Wein kommen aus verschiedenen Lagen der Mittelmosel. Dominierend sind steinreiche, feiner und nicht zu trockene Schieferböden.

Ausbau

Sorgfältige Arbeit im Weinberg und akribische Selektion während der Lese ermöglichten gesundes und vollreifes Lesegut. Die spontane Gärung dauerte 3,5 Wochen und wurde durch eine lange Maischestandzeit ergänzt. Der Ausbau erfolgte in selektierten Eichenholzfässern.

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

