

Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett

Markus Molitor, Mosel



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	fruchtsüß
Kurzbeschreibung:	saftig, elegant, langer Abgang
Alkohol:	7,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10°C
Servierempfehlung:	Kalbfleischsülze mit grüner Sauce an sommerlichen Blattsalaten, Carpaccio vom Zander mit Gurkensalat und Saiblingskaviar
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 94 94

Charakteristik

Hellgelbe Farbe. Intensive Noten von tropischen Früchten, Nektarine, Bergamotte und Kräutern. Feiner Mineralton, der an Feuerstein anklingt. Am Gaumen sehr saftig und elegant mit guter Frische und langem Finale.

Klima/Terroir

In einem einzigartigen Mosel-Terrain entstehen in der Lage Ürziger Würzgarten Rieslinge besonderer Vielschichtigkeit. Kaum ein anderes Weinbaugebiet in Deutschland besitzt solch ein warmes Klima und ist so stark geprägt von roten Böden vulkanischen Ursprungs. Die Weine aus dieser erstklassigen Lage sind deshalb echte Unikate und von ganz eigenem Charakter.

Ausbau

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank mit einem langen Lager auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

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

