

Blauschiefer Riesling feinherb

Markus Molitor, Mosel



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	feinherb
Kurzbeschreibung:	filigran, feinnervig, pur
Alkohol:	11 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 65

Charakteristik

Sehr klar und würzig in der Nase, feine Schieferaromen. Filigran, feinnervig, verspielt, kühl mineralisch und würzig am Gaumen. Sehr klare und feine Fruchtaromen, schieferstaubig und kräuterwürzig, sehr delikat und pur. Typischer, klassischer Mosel-Riesling.

Klima/Terroir

Der „Blauschiefer“ macht seinem Namen alle Ehre: Das Traubengut für diesen Wein entstammt den klassischen, von blauen Devonschiefer geprägten, Weinbergen der Mittelmosel. Ein typischer Vertreter seines Anbaugebiets.

Ausbau

Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und sehr kühl spontan vergoren, so dass sich das vielschichtige, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Schonender Ausbau im Edelstahltank und lange Lagerung auf der Feinhefe folgten der Vergärung und ergeben nun diesen feinherben nuancenreichen Wein.

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.

