

Haus Klosterberg Chardonnay

Weingut Markus Molitor, Mosel

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, fruchtig, elegant
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Salaten oder Spargelgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 94 71

Charakteristik

Präzise und komplex in der konzentriert mineralischen Nase. Ausgewogener, fruchtiger und sehr eleganter Chardonnay mit feinen Tanninen und einem opulenten, fruchtigen Körper. Der Abgang ist angenehm salzig.

Klima/Terroir

Die Trauben für diesen Wein stammen aus den typischen Weinlagen der Mosel. Die Weine aus diesen Lagen zeigen eine ausgeprägte Mineralität im Spiel mit feiner Frucht.

Ausbau

Das Traubengut wird gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wird der Most langsam und kühl spontan vergoren, sodass sich die fruchtigen Aromen des Weins voll ausprägen können. Im Anschluss an die Gärung folgt ein schonender Ausbau im Holzfass und Edelstahltank mit langem Hefelager.

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

