

Riesling Blauschiefer QbA

Weingut Markus Molitor, Mosel

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Riesling |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | saftig, mineralisch, lebendige Säurestruktur |
| Alkohol: | 11,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen- und Currygerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 13 94 61 |

Charakteristik

Elegantes Bouquet mit klaren Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln. Am Gaumen saftig mit einer lebendigen Säurestruktur, feiner Mineralik und einem eleganten, finessreichen Finale.

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, kurz mazeriert und anschließend schonend gepresst. Der Most wurde spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren und im Edelstahltank sowie im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut.

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.

