



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Markus Molitor MM Riesling** **Art.-Nr.: 13 94 62**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Mosel
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Markus Molitor
KLASSIFIZIERUNG	Qualitätswein
REBSORTE:	100% Riesling
WEINERZEUGUNG:	Nach der selektiven Handlese werden die Trauben gemahlen, kurz mazeriert und anschließend schonend gepresst. Der Most wird spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren und im Edelstahltank sowie im großen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut
BEURTEILUNG:	Trockener Riesling, spritzig und mineralisch geprägt. Süffig und animierend, volle Freude
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu hellem Fleisch und Geflügel
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 11,5 % vol. <i>Restzucker:</i> keine Angabe <i>Gesamtsäure:</i> keine Angabe

Das Weingut Markus Molitor liegt inmitten der Weinberge des Wehlener Klosterbergs an der Mittelmosel. In mehr als 20 spektakulären Steillagen entlang des Flusses (teilweise mit uralten Rebstöcken bestockt) werden in kompromissloser Handarbeit und mit dem absoluten Respekt gegenüber der Natur die Rebsorten Riesling, Pinot Noir und Pinot Blanc angebaut. Eine späte Lese und strenge Selektion der einzelnen Beeren führen zu niedrigsten Erträgen. Im Sinne der Philosophie von Natürlichkeit, Lagencharakteristik, Komplexität und Lagerpotential werden alle Weine ausschließlich spontan, meist klassisch im großen Holzfass, vergoren – ohne die Anwendung stabilisierender Maßnahmen oder Zugabe von Hilfsmitteln. Weine von Markus Molitor bringen den nahezu unendlichen Facettenreichtum des Mosel-Rieslings in einem einzigartigen Spiel von Frucht und Mineralität, Süße und Säure zum Ausdruck.