



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



Markus Molitor Riesling Trabener Ortwein Art.-Nr.: 13 94 63

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Mosel
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Markus Molitor
KLASSIFIZIERUNG	Qualitätswein
REBSORTE:	100% Riesling
WEINERZEUGUNG:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinlagen der Stadt Traben-Trarbach und wurden im Oktober gelesen. Nach der selektiven Handlese werden die 100% gesunden Trauben gemahlen, mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert und anschließend schonend gepresst. Der Most wird spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren um die Einzigartigkeit, Komplexität und das Lagerpotenzial zu erreichen. Im Anschluss wurde der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Trockener Riesling, spritzig und mineralisch geprägt. Reife Rieslingnoten kombiniert mit der typisch pikanten Mineralität der Moselweine. Langanhaltendes saftiges und leicht salziges Finish.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu kross gebratenem Wolfsbarsch.
TRINKTEMPERATUR:	10 – 12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12 % 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.