



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



Markus Molitor MM Grauburgunder Art.-Nr.: 13 94 70

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Mosel
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Markus Molitor
KLASSIFIZIERUNG	Qualitätswein
REBSORTE:	Grauburgunder
WEINERZEUGUNG:	Nach der selektiven Handlese werden die Trauben gemahlen, kurz mazeriert und anschließend schonend gepresst. Der Most wird 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 im Edelstahltank mit langem Hefelager.
BEURTEILUNG:	Trockener Grauburgunder, der durch intensives Spiel aus kraftvoller Mineralität und packender Frucht besticht.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Salaten und Spargelgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	9°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.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE