

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2017
Lage:	Wehlener Klosterberg
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Spätlese
Alkohol:	10% vol.
Flaschengröße:	1500 ml

Weinlage

Bei der ca. 24 ha großen Steillage mit klassischer Südausrichtung handelt es sich um unsere Hauslage in direktem Anschluss an das Weingut. Der Boden besteht aus leichtem bis mittelschwerem, steinigem Devonschieferverwitterungsboden mit beträchtlichem Eisenanteil. Der Wald am oberen Ende der Weinberge sorgt für einen hervorragend ausbalancierten Wasserhaushalt. Die Weine aus dem Wehlener Klosterberg sind elegant, rassig, mit viel Würze und einer tiefgründigen Mineralität.

Weinbereitung

Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das facettenreiche, fruchtige Aroma des Weins voll entwickeln konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank mit langer Lagerung auf der Feinhefe folgte im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Die 2017 Riesling Wehlener Klosterberg Spätlese (grüne Kapsel) ist klar und intensiv in seinem konzentrierten, aber kühlen Bouquet mit reduktiven Aromen von Schiefer und Zitrus. Am Gaumen ist dies eine konzentrierte, üppige und salzige Spätlese mit einer tollen Reife, einer saftigen Frucht und einer prägnanten Säure. Der 2017er ist zurzeit noch sehr reduktiv. Er hat eine salzige Würze und eine zarte Textur im Abgang. (S. Reinhardt – Wine Advocate, April 2019)

Essensempfehlung

Diese saftige Spätlese passt mit ihrer frischen und animierenden Art zu würzig-pikanten Vorspeisen und säurebetonten Gerichten, wie z.B. Ceviche, Räucherlachs und Wasabi-Avocado-Dip, Bouillabaisse, Currygerichten und Sushi. Gereifte feinherbe Spätlesen sind auch zu Geflügelgerichten wie z.B. Hähnchen in Honig-Ingwer-Marinade auf Mango-Reis passend.

Serviertemperatur

9°C

Trinkreife

2018 – 2038+



WEINGUT MARKUS MOLITOR

Haus Klosterberg – 54470 Bernkastel-Wehlen

Tel.: +49-(0)6532-95400-0 – Fax: +49-(0)6532-95400-29

E-Mail: info@markusmolitor.com - Website: www.markusmolitor.com