


WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2018
Name:	Alte Reben Mosel
Rebsorte:	Riesling
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	3000 ml

		
trocken		süß
weiße Kapsel	grüne Kapsel	goldene Kapsel

Herkunft

Das Traubengut für diesen Riesling entstammt den verschiedenen, teilweise nicht flurbereinigten, alten Weinbergen der Mittelmosel (60-80 Jahre alt), mit vereinzelt wurzelechten Rieslingstöcken. Feine, aber auch steinige Schiefer-Verwitterungsböden finden sich in den Steillagen und geben die Mineralität extrem konzentriert an die Trauben weiter.

Weinbereitung

Die Trauben wurden Ende Oktober streng von Hand verlesen. Daraus resultierte 100% gesundes Traubengut, das sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert wurde. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins ausprägen konnten. Schonender Ausbau im großen Holzfass sowie ein langes Hefelager folgten im Anschluss an die Gärung.

Weinbeschreibung

Der 2018er Riesling Alte Reben ist perfekt reif und rein in der intensiven und doch eleganten und feinen Nase. Am Gaumen ist er rund und saftig, reich und cremig, leicht tanninhaltig, phenolisch und mit straffer Textur. Dieser Riesling aus alten Reben kann seine Herkunft aus 2018 nicht verbergen. Trinkreife 2024-2035 (S. Reinhardt – Wine Advocate, Oktober 2020)

Essensempfehlung

Diese gehaltvollen Weine aus voll reifen Trauben passen mit all ihrer Komplexität zu frisch-würzigen Gerichten, Beispiele sind Skrei Filet in Kokos-Limetten-Sud mit Röstkartoffeln und Spinat, Putensteaks mit mediterranem Ofengemüse oder auch Orangen-Fenchel-Salat mit gebratenen Garnelen. Am besten karaffieren und aus großem Glas genießen.

Serviertemperatur

10°C



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