

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2017
Lage:	Ürziger Würzgarten
Rebsorte:	Riesling
Prädikat:	Spätlese
Geschmack:	fruchtsüß
Alkohol:	7,5% vol.
Flaschengröße:	750ml

Weinlage

Der Ürziger gilt traditionell als Spezialität innerhalb der Mittelmosellagen wegen seines roten eisenhaltigen Bodens, mit feinem Schiefer vermischt. Dies gibt den Weinen einen ganz anderen Charakter, mit üppiger Frucht und Würze sowie einem knackigen, herzhaften Säureakzent, der verbunden mit betonter Restsüße eine großartige Vollmundigkeit erzeugt.

Weinbereitung

Die Trauben wurden Ende Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Schonender Ausbau im Holzfass folgte der Vergärung, so dass sich ein perfekt ausbalancierter Wein entwickelte.

Weinbeschreibung

Sehr klar und würzig in der Nase, feine Schieferaromen. Filigran, feinnervig, verspielt, fruchtig süß am Gaumen, dazu pikant und leichtfüßig, straff mineralisch.

Essensempfehlung

Warmer Hühnchensalat
mit roten Zwiebeln, grünem Paprika & Minze
Schoko-Muffin mit karamellisierter Banane & Mandeleis

Trinktemperatur

12-14° C

Trinkreife

2018-2040+



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 - Internet: www.markusmolitor.com