



Riesling Weisse Kapsel

Ortswein Brauneberger, Weingut Markus Molitor

Mosel-Riesling aus weltberühmter Lage

Beschreibung:

Die Mosel zählt zu den traditionsreichsten Weinregionen Europas. Besonders eindrucksvoll zeigt sich das in den Steillagen rund um die Gemeinde Brauneberg. Wo sich die Reben spektakulär an schieferdurchsetzte Hänge klammern, entsteht Riesling in seiner feinsten Form: mineralisch, präzise, mit faszinierender Balance aus Frische und Tiefe. Einer, der dieses Terroir mit grösster Sorgfalt interpretiert, ist Markus Molitor – ein Weissweinmagier, dessen kompromissloser Qualitätsanspruch dem Mosel-Riesling weltweit zu neuem Glanz verholfen hat.

Aromenprofil:

Zartes Rieslinggelb, das Bouquet mit Steinobst- und exotischer Frucht, ausgeprägter Schieferwürze sowie subtilen floralen Anklängen. Am Gaumen dann intensiv, vollmundig und sehr würzig, mit konzentrierter Mineralik verflüssigten Schiefergesteins, wilden Kräutern und gewissem Reichtum des Geschmacks allgemein. Reife Birne, Papaya und Zitrusfrucht. Neben seiner beeindruckenden Komplexität jederzeit sehr elegant und animierend – ein Idealtypus von Riesling mit ausserordentlicher Balance aus Finesse und Kraft. Grossartig bis ins lange Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1206123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Weisse Kapsel

Ortswein Brauneberger
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.