



2016 Riesling Spätlese* GK

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Ein echter Trendwein voller Geschmack

Beschreibung:

Markus Molitor könnte man auch als wahren Riesling-Magier bezeichnen. Diese Riesling Spätlese stammt aus Steillagen, die zu beiden Seiten direkt neben dem Weingut aufsteigen. Markus Molitor hat seine "Hauslage" Wehlener Klostergarten an die Spitze geführt. Kritiker wie Parker waren voll des Lobes über die 2016er Kollektion Molitors. Für seinen besten Wein aus dieser Lage erhielt er 95 Punkte und ist somit ganz weit oben angekommen. Für seinen 2017er Jahrgang erhielt er vor kurzem erst 100 Punkte. Dieser wurde für unglaubliche 1250€ versteigert.

Degustationsnotiz:

Zartes Grüngelb, hochfeiner, mineralisch-würziger Duft, Noten von Steinobst, Zitrusfrüchten und Birnen am Gaumen. Erneut sensationell ist die geschmackliche Präzision und Rasse dieses Rieslings, höchst individuell, außergewöhnlich auch seine superbe Fruchtsäure mit dem klaren, saftigen und nachhaltigen Fruchtspiel. Auch im Abgang intensiv, anhaltend, mit salziger Mineralität und köstlichem Schmelz. Die subtilen Noten von Feuerstein mit einer rauchigen Würze machen ihn zu einem perfekten Begleiter z.B. von gebeiztem Lachs und feinem Sushi. Voller Geschmack bei nur 10,0% Vol. Alkohol - ein echter Trendwein!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Molitor
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	10.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0783916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Spätlese* GK

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	10.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren