



2023 Riesling W

Mosel, Weingut Markus Molitor

Un Riesling issu de vignes non greffées

Description:

Markus Molitor est un des meilleurs vignerons allemands. Il est particulièrement fier de ses vieilles vignes, en partie franches de pied, qui livrent un rendement clair de grande qualité. Les vins qui en résultent sont incomparables. Il vinifie le Riesling W de vignes non greffées depuis de nombreuses années en exclusivité pour Mövenpick Vins.

Note de dégustation:

Beau jaune éclatant. Bouquet envoûtant de fruits exotiques et de fruits jaunes, avec de belles notes minérales typiques de schiste. Les vins du millésime 2020 de Markus Molitor présentent tous un équilibre magnifique entre jutosité, onctuosité, et amplitude, ils révèlent une grande précision, ainsi qu'une veine saline et minérale. Les arômes de mangue, d'abricots et d'agrumes sont balancés par une acidité présente mais harmonieuse et bien intégrée. Magnifique douceur d'extrait et épices jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Région: | Moselle |
| Producteur: | Markus Molitor |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 9 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2031 |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Référence: | 0481323 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling W

Mosel

Weingut Markus Molitor

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Apogée: | jusqu'en 2031 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 9 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |