



2018 Riesling Spätlese* Grüne Kapsel

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Il leggendario Klosterberg di Molitor

Descrizione del vino:

Si può dire che Markus Molitor sia un vero mago del Riesling. Questo Riesling Spätlese* (Vendemmia Tardiva) proviene da ripidi pendii che si arrampicano su entrambi i lati della tenuta. Markus Molitor ha portato la sua \"parcella di casa\" Wehlener Klostergarten al top. Critici come Parker hanno elogiato la collezione 2016 di Molitor. Molitor ha ricevuto 95 punti per il miglior vino di questo vigneto e ora è sotto i riflettori. Il suo miglior Riesling è stato premiato con 100 punti in diverse occasioni.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdi. Al naso ricorda le note speziate della famosa ardesia della Mosella e la frutta gialla. Questa soleggiata annata 2018 è particolarmente fruttata, fondente e corposa, con una grande intensità di frutta che ricorda albicocche mature, mango, ananas, agrumi e altri frutti esotici. Questo splendido frutto è perfettamente completato da un tocco di terroir salato con note di pietra focaia, nonché da un'acidità di frutta morbida e perfettamente integrata. Al palato è molto lungo e intenso.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

DE

Regione:

Mosella

Produttore:

Weingut Markus Molitor

Valutazioni:

Parker 93+/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

9 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

10.5 %

Maturità:

fino a 2038

Varietà d'uva:

100% Riesling

Numero di articolo:

0783918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Spätlese* Grüne Kapsel

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Origine:	DE
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	10.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi