



2023 Riesling Weisse Kapsel

Ortswein Brauneberger, Weingut Markus Molitor

Riesling da una parcella molto famosanella valle della Mosella

Descrizione del vino:

La valle della Mosella è una delle regioni vinicole più tradizionali d'Europa. I ripidi pendii intorno a Brauneberg ne sono un esempio lampante. Su questo terroir, dove le viti si aggrappano in modo spettacolare ai pendii scistosi, il Riesling si rivela in tutta la sua bellezza: minerale, preciso e superbamente equilibrato tra freschezza e profondità. Markus Molitor, un vero virtuoso del vino bianco, è uno di coloro che offrono un'interpretazione meticolosa di questo terroir e la sua ricerca senza compromessi della qualità ha portato il Riesling della Mosella alla ribalta mondiale.

Nota di degustazione:

Giallo riesling tenue. Un bouquet di pietra e frutta esotica, con marcate sfumature di scisto e sottili note floreali. Al palato è intenso, corposo e molto speziato, con una mineralità fluida e concentrata di ardesia, erbe selvatiche e una bella ricchezza. Pera dolce, papaya e agrumi. Impressionante complessità, ma molto elegante e vivace: un Riesling ideale con uno straordinario equilibrio di finezza e potenza. Magnifico fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Produttore:	Markus Molitor
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	da subito fino al 2029
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	1206123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Weisse Kapsel

Ortswein Brauneberger
Weingut Markus Molitor

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	da subito fino al 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi