

Haus Klosterberg Riesling Beerenauslese edelsüß

Markus Molitor, Mosel



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	edelsüß
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, dicht, langanhaltend
Alkohol:	7,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Orangen-Basilikum-Parfait mit Topfensoufflé & marinierten Erdbeeren in Vanilleöl, Tarte Cox Orange Apfel mit Tahiti Vanilleeis & Cassissauce
Verfügbare Formate:	0,375 Liter
Artikel-Nr.:	13 94 67

Charakteristik

Aromen vom reifen Weinbergspfirsich, Mango, Ananas, weißem Pfeffer und Feuerstein. Konzentriert und dicht, opulent, trotzdem lebendig saftig, brillant und ausgestattet mit feinsten Mineralität. Sehr harmonisch, komplex und langanhaltend am Gaumen.

Klima/Terroir

Die Trauben für diese Beerenauslese entstammen den klassischen Steillagen der Mittelmosel, teilweise aus nicht flurbereinigten, alten Rebanlagen (60-90 Jahre alt) mit wurzelechten Rieslingstöcken. Feine, aber auch steinige, schwach bis stark verwitterte Devonschieferböden prägen die einzelnen Weinlagen und geben so ihre Mineralität an die Trauben weiter.

Ausbau

Die Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Die Beeren wurden mehrmals im Weinberg am Rebstock und im Weingut selektiert, von Hand von dem Stielgerüst gezupft, sodass am Ende nur noch einzelne Rosinen übrigblieben. Diese wurden gemahlen, mit den Beerenschalen mazeriert und nach der Pressung im kleinen Gebinde spontan vergoren.

Das Weingut

Mit gerade einmal 20 Jahren übernahm Markus Molitor 1984 das 3 Hektar große väterliche Weingut. Trotz seines jugendlichen Alters war seine Vision sehr klar und ambitioniert: der Mosel mit individuellen, lagentypischen, unverwechselbaren und extrem lagerfähigen Rieslingen zu altem Ruhm zurück zu verhelfen. Kompromisslose, präzise Qualitäts(hand)arbeit im Weinberg und Keller, verbunden mit dem absoluten Respekt des Naturproduktes Traube und Wein sind dabei sein Leitfad. Jede Lage und jeder Jahrgang soll geschmacklich zum Ausdruck kommen.



MARKUS MOLITOR

