

Haus Klosterberg Riesling Trocken

Omschrijving

Prachtige droge Riesling met veel expressie van terroir en vers citrus fruit. Mooie minerale afdronk. Fraaie balans in de crispy aciditeit en het weelderige fruit. Typisch voor de wijnen van Markus Molitor is de hint van verse gist in de neus.

Druivenras(sen)

Riesling

Vinificatie

De druiven worden geoogst in oktober. 100% gezonde druiven worden zachtjes gekneusd en ondergaan macération gedurende een aantal uren op de druivenschillen. Daarna ondergaat het most een spontane fermentatie in grote houten vaten. De wijn wordt nog lang opgelegd in roestvrijstalen tanks, wat resulteert in een mooie fruitige wijn die goed in balans is.

Herkomst

Markus Molitor heeft de druiven voor deze wijn gekozen van verschillende wijngaarden. De bodem bevat veel leisteen, dat geeft crispy, mineralige wijnen.

Eettips

Heerlijk bij gerookte vissoorten, sushi en Aziatische gerechten. De wijn kan nog worden bewaard tot 2030.

Bijzonderheden

De druiven worden handmatig geoogst, vanwege de steile hellingen is machinaal oogsten niet mogelijk. Een ervaren team plukt de druiven laat in het jaar, ook al levert dat een hoger risico op. De voordelen hiervan zijn minder agressieve, rijpere zuren. De druif is rijper en draagt bij aan de structuur van de wijn.

Wijnhuis omschrijving

Op slechts 20-jarige leeftijd nam Markus Molitor zijn vaders wijnhuis over in 1984 met het doel om de acht generaties lange traditie voort te zetten. Het wijnhuis is gevestigd in het centrum van Wehlener Klosterberg. Ze besteden veel aandacht aan de natuurlijke zorg van de wijngaarden. De wijngaarden van Markus Molitor zijn voor 94% met Riesling beplant en voor de rest bestaat de aanplant uit Weissburgunder (Pinot-Blanc) en Spätburgunder (Pinot-Noir).



Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0359156
Wijnsoort:	Witte wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Jaar:	2020
Land:	Duitsland
Streek:	Mosel
Appellatie:	QbA Mosel
Wijnhuis:	Markus Molitor

