

UNIVERSAL RIESLING

Årgång 2021

Art. nr 54235

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 7,5 g/l

Restsocker 10,1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Frisk och fruktig druvtypisk doft med inslag av grönt äpple, persika, grapefrukt och mineral. Torr, välbalanserad aromatisk smak med hög mineral, inslag av av citrus och vit persika. Lång elegant len eftersmak.

Tillverkning Druvorna krossades sedan varsamt följt av flera timmars maceration för att få ur optimalt med smak och mineral av druvornas skal. Musten fick sedan jäsa naturligt på sin jästfällning så kallat "sur-lie" på rostfria ståltankar vid låg temperatur så att druvornas arom utvecklades perfekt att ge en riktigt fruktig och elegant Mosel Riesling. Innan buteljering vilar vinet en kortare tid på ekfat.

Passar till Asiatiska smaker, sushi och till rätter av fisk och skaldjur. Prova även till mexikanska smaker som till exempel en fish taco.

Information Universal Riesling är resultatet av ett fint samarbete mellan tyska topproducenten Markus Molitor i Mosel och Jennie Walldén här i Sverige. Jennie Walldén är matkreatör, krögare och sommelier känd från TV4 och Sveriges Mästerkock. Vinet är speciellt framtaget att passa asiatisk mat och såklart det koreanska köket som är Jennies absoluta specialitet.



Om producenten

MARKUS MOLITOR ÅTERSKAPAR MOSELS VINER

När Markus Molitor 1984 som åttonde generationen vinodlare tog över familjeföretaget Weingut Molitor 1984 var han bara 20 år gammal. Men målsättningen var klar: Han ville återskapa den ryktbarhet som Mosels viner hade under andra halvan av 1800-talet och fram till första världskriget. Då betingade Moselvinerna lika höga priser som de förnämsta slotten i Bordeaux.

Idag kan man lugnt påstå att han lyckats. Markus Molitor är en av vinvärldens verkligt stora. Utmärkelseerna är många, bland annat har han utsetts till "Årets vinmakare" av ansedda österrikiska tidningen Falstaff och vinerna får ständiga toppbetyg.

Världsberömda Rieslingviner

Markus Molitor har sedan han tog över mångdubblat den ursprungliga vingårdsarealen på 5 hektar. I dag framställer han 70-talet viner i alla stilar - från torra till ädelsöta - från femton av Mosels mest berömda vingårdslägen som Wehlener Sonnenuhr, Erdener Treppchen och Graacher Domprobst. Mosels stora druva Riesling svarar för mer än 90 procent av produktionen. Rieslingvinerna från Markus Molitor har ett välförtjänt världsrykte och efterfrågan överträffar den hantverksmässiga produktionen.

Alla förutsättningar finns för att göra världsklassviner. De extremt branta vingårdslägena med upp mot 80 procents lutning, unika skifferjordar som bara gödglas med naturgödsel och oypnade gamla stockar med ibland mer än 100 år på nacken utgör grunden. Skördeuttaget är lågt, allt arbete sker manuellt och löverket tillåts vara rikligt, vilket ger färre druvor men med mer smak. Vinerna spontanjäses långsamt med sin naturliga jäst utan enzymer eller andra tillsatser och får vila länge på sin jästfällning