

ÜRZIGER WÜRZGARTEN AUSLESE ** GOLD CAPSULE

Årgång 2018

Art. nr 1031318

Pris 409 kr

Storlek 750 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 7,5%

Sortiment Privatimport

Certifiering Vegan

Karaktär Friskt fruktig doft med örtigt inslag. Fruktig smak med elegant frisk sötma och mineral.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och pressades sedan försiktigt. Macererade sedan i flera timmar med skinnet kvar för att på så sätt få ut alla fina aromer. Efter macereringen så lagras vinet på rostfria ståltankar på sin naturliga jäst. Lagringen på jästfällningen ger ett vin med fin frukt och bra balans.

Lagring Vinet är lagrat på rostfria ståltankar.

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. Utmärkelserna 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 gödslas med naturgödsel och oypade 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

