

ÜRZIGER WÜRZGARTEN AUSLESE***, WHITE CAP

Årgång 2018
Art. nr 1031313
Pris 799 kr
Storlek 750 ml
Producent Markus Molitor
Ursprung Mosel, Tyskland
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Riesling 100%
Alkoholhalt 12%
Sortiment Privatimport
Certifiering Vegan

Karaktär Ljus gul färg. Djup doft av mineral med tropisk frukt och en kryddig ton. I smaken finner vi tropiska frukt, honung och mineral. En välbalanserad elegant syra med långt avslut.

Tillverkning Frukten skördas för hand i slutet av Oktober efter noggrann selektering för att använda enbart de finaste druvorna. Efter att de krossats varsamt får de macerera i några timmar för att få ut optimalt med smak och mineralitet ur skalén. Mustén får sedan spontan jäsa på ekfat följt av lagring på sin jästfällning.

Lagring Vinet har vilat på jästfällning på ekfat.

Passar till Passar som aperitif och till eleganta rätter av fisk och skaldjur.



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