

ZELTINGER SONNENUHR BEERENAUSLESE, GOLD CAP

Årgång 2018

Art. nr 93950

Pris 755 kr

Storlek 375 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Söta viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 6,5%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 231,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Frisk fruktig doft med inslag av flinta och perfekt doft av nyutvecklad botrytis. Mycket söt och intensiv smak med inslag av sälta, honung, persika, mineral och citron. Ren frisk och perfekt fyllig Beerenauslese med finess och elegans.

Tillverkning Druvorna skördas för hand så sent som möjligt då Botrytisen börjat utvecklas perfekt. Efter noggrann selektering för att använda enbart de finaste druvorna. Druvorna som väljs ut avstjälnas för hand och det är de som börjat likna ett russin som väljs ut att användas. Vidare krossas de försiktigt och får macerera ett par timmar med skalkontakt för att få ut den finaste karaktären av druvan. Musten får sedan spontan jäsa på små ekfat och rostfria ståltankar.

Lagring Vinet har lagrats på små ekfat och rostfria ståltankar.

Passar till Passar till fruktdesserter och till grönmögelostar, eller till gåslever.

Information Markus Molitor är den största markägaren inom Zeltinger Sonnenuhr som enbart består av totalt 21 hektar. Känt som ett av de absolut bästa lägena i Mosel. Veldigod att dricka nu fast går också utmärkt att spara i 15-20 år innan den avnjuts.



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