



HAUS KLOSTERBERG RIESLING 2024

Art. nr 50317

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Skruvkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Frisk och fruktig druvtypisk doft med inslag av gröna äpplen, krusbär, grapefrukt och mineral. Torr, välbalanserad aromatisk smak med inslag av mineral och citrus.

Tillverkning Frukten skördas för hand. Efter att de krossats varsamt får de macerera i några timmar för att få ur optimalt med smak och mineral av skalerna. Musten får sedan jäsa naturligt utan tillsatt jäst på rostfria ståltankar följt av lagring på sin jästfällning, så kallat "sur-lie".

Passar till Sallader, såklart sparris, fisk och skaldjur, och kyckling.

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 oympade gamla stockar med ibland mer än 100 år på nacken utgör grunden. Skördeuttaget är lågt, allt arbete sker manuellt och lövverket 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

