



WEHLENER KLOSTERBERG*** PINOT BLANC 2020

Art. nr 1031312

Pris 549,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Blanc 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Karaktär Druv koncentrerad aromatisk doft uttrycksfull för dess terroir. Fylligt aromatisk intensiv smak. Kraftfull och elegant silkeslen Pinot Blanc med finess och balanserade mineraltoner med sälla eftersmaken.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i Oktober. Druvorna pressades mjukt och macererades i några timmar för att få ut optimalt med smak ur skalen. Musten får sedan spontanjäsa långsamt och vid kontrollerad sval temperatur vilket ger druvans fruktighet och aromatik utrymme att utvecklas optimalt. Vinet mognar ytterligare tio månader på sin jästfällning på nya stora ekfat innan buteljering.

Lagring Vinet har lagrats tio månader på sin jästfällning på nya stora ekfat.

Passar till Gott till rätter av fisk eller skaldjur och till sallader.

Information Wehlener Klosterberg, 24 hektar stor i mycket brant sluttning och druvorna till vinet kommer av gamla vinstockar. Vingården ligger i direkt anslutning till Molitors estate.



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 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 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