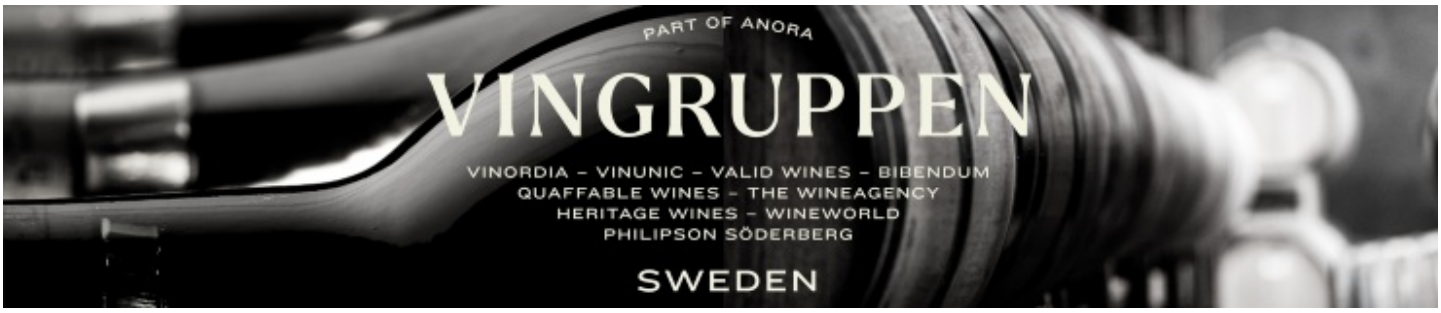

ÜRZIGER WÜRZGARTEN KABINETT, GREEN CAPSULE 2018

Art. nr 1031321
Pris 269,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Markus Molitor
Ursprung Mosel, Tyskland
Varukategori Vita halvtorra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork
Druvor Riesling 100%
Alkoholhalt 9,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Ren och frisk doft på det intensiva och steniga men ändå något svavelhaltigt näsa. Rund, frodig och pikant men ändå tät av tillsats av svavel, detta är en mycket tydlig och elegant Würzgarten med stimulerande grepp och renhet i avslutet. Mycket fruktiga och fylligt med fint balanserad syra och tydlig struktur.

Tillverkning Druvor skördades i oktober och sorterades noggrant så enbart de bästa används till vinet. Dom krossades försiktigt och fick skalmacerera en kort tid för att extrahera arom och mineraler. Musten spontanjäser långsamt vid låg temperatur så att den komplexa fruktaromen utvecklas perfekt. Vinet får sedan vila ytterligare tid på sin jästfällning i rostfria ståltankar.

Lagring Vinet har vilat på ståltankar.

Information Detta branta 62 hektar stora vingårdsläge i syd- till sydostlig riktning har en rödaktig, stenrik jord som till stor del består av vulkanisk ryolit och konglomerat. På grund av denna ovanliga jord, uppvisar viner från Ürziger Würzgarten en särskilt fin pikant stil. De är mycket fruktiga, härligt fylliga med fint balanserad syra och tydlig struktur.

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