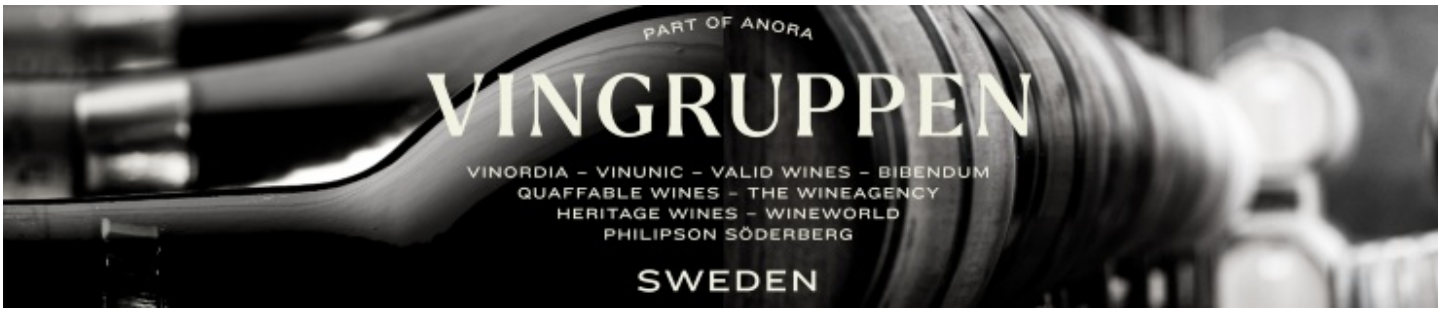

WEHLENER KLOSTERBERG SPÄTLESE 2023



Art. nr 1031319
Pris 229,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Markus Molitor
Ursprung Mosel, Tyskland
Varukategori Vita halvtorra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork
Druvor Riesling
Alkoholhalt 9,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Ljust gul färg. Doft av fräsch frukt, citrus och mineral. Smaken är rik och fyllig av mogen frukt, inslag av grapefrukt, persika, passionsfrukt, vita blommor och hög mineral.

Tillverkning Frukten skördades för hand i Oktober. Den pressades mjukt och macererade i några timmar med skinnet kvar för att få ut den bästa aromen ur dem. Vinet lagrades sedan på rostfria ståltankar med enbart naturlig jäst. Lång lagring på jästfällningen gav ett fruktigt- och väl balanserat vin.

Lagring Lagrat på rostfria ståltankar.

Passar till Vinet passar bra som aperitif men också utmärkt till fisk- och skaldjur och mat med asiatiska, inslag.

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