



ZELTINGER SONNENUHR AUSLESE** 2018

Art. nr 1031315

Pris 489,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Markus Molitor

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Den höga åldern på vinstockarna ger en Auslese med en intensiv citrusgul färg. Djup intensiv doft med en komplex bouquet av perfekt mogen frukt med inslag av flinta. Smaken är fyllig, djup, kraftfull och elegant. Mycket fina tanniner och ett lent avslut.

Tillverkning Frukten skördas för hand i Oktober efter noggrann selektering för att använda enbart de finaste druvorna. Efter att de krossats varsamt får de macerera i några timmar för att få ut optimalt med smak av skalerna. Musten får sedan spontan jäsa på stora ekfat följt av lagring på sin jästfällning.

Passar till Gott som aperitif såväl som till kryddig asiatisk mat, fisk och ost.

Information Frukten till det här vinet kommer av 80-120 år gamla vinstockar från de allra äldsta delarna av vingården. Markus Molitor är den största markägaren inom Zeltinger Sonnenuhr som enbart består av totalt 20 hektar. Känt som ett av de absolut bästa lägena i Mosel.



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 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