

Alte Reben Mosel, Riesling

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0062616

Parker: 92+ Punkte

Parkers Urteil: „Der 2016er Riesling Alte Reben ist klar, tief, frisch und feuersteinig in der klaren und eleganten Nase. Filigran und pikant am Gaumen ist dies ein kristalliner, klarer und eleganter Riesling von alten Reben. Sein Abgang ist sehr salzig und spiegelt die reinen Schieferböden der steilen Weinberge im Moseltal wider. 92+ Punkte!“ Unser Urteil: Ab in den Steinbruch. Riesling für Bergarbeiter. MoselFineWines: „Der Wein ist delikat und herrlich fokussiert am Gaumen. 92 Punkte!“ Saftig, sexy, GELB. Ein Duft, der verführt mit seiner reifen Frucht, der leisen Pfefferuntermalung und der eleganten Schieferwürze, die sich ansatzlos im Mund fortsetzt. Rauchig weht der Tropfen über den Gaumen, dunkelgelbe Würze gleitet in die Kehle, während auf der Zunge nasser Schiefer seine Spuren zieht. Kraftvoll, intensiv und dicht steht der Wein im Mund, ohne gewichtig zu sein. Das Extrakt der Alten Reben ist fein und elegant, aber trotz der Dichte alles andere als füllig. Die Würze eindrucksvoll, fast dominant das Zepter schwingend. Die frischen Zitrustöne werden von ihr überlagert, einfach herrlich. Auch reifer Pfirsich ist zu schmecken, der Rest ist wieder Schieferwürze pur, nasser Stein, feuchter Rauch und eine tolle Saftigkeit, alles wunderbar trocken ohne süßen Touch mit feiner Säureader, was dazu führt, dass man das geniale Spiel von Frucht und Frische richtig schön spüren kann. Wobei man sagen muss, dass von der Frucht nicht wirklich viel, dafür vom nassen Stein ein ganzer Berg vorhanden ist. In diesem Sinne steht der Riesling Alte Reben für kühle Mineralität, die sich mit ihrer Würze fast schon selbst genügt. Ein



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

