

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“, Riesling Kabinett

Region: Mosel-Saar-Ruwer
Erzeuger: Weingut Markus Molitor - Bernkastel-Wehlen Mosel
Alkoholgehalt: 10,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO068016

Parkers Urteil: „Molitors Riesling Zeltinger Sonnenuhr Kabinett 2016 "Fuder 6" (Weiße Kapsel) bietet ein faszinierend intensives, reifes und konzentriertes Riesling-Bukett mit feinsten Schiefer- und Feuersteinaromen. Bereits die Nase weist auf ein großes, vom Terroir dominiertes Kabinett hin. Am Gaumen seidig und höchst finessenreich, mit einer salzig-kristallinen, schön ausgewogenen und pikanten Griffigkeit und Struktur. Das Finish ist kraftvoll, langanhaltend und komplex und zeigt ein hohes Alterungspotential. Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten Reben. 93+ Punkte.“ Unser Urteil: 30 Minuten bis zur leeren Flasche. Ein richtig verführerischer Duft strömt uns aus dem Glas entgegen. Nektarinen, Aprikosen und auch Pfirsiche, dazu eine pinke Grapefruit und eine leise, aber doch präzise Schieferwürze. Wer allerdings geglaubt hat, dass im Mund nun der Saft rollt, tja, der verdurstet, während er noch überlegt, warum dem nicht so ist. Dafür hat das Fuder 6 ein Tempo drauf, dass man sich anschnallen sollte. Rasant zieht er fast schwerelos über die Zunge, Aromen von Apfel und Mango deutet er nur an, zu flott ist er, zu schlank, zu fein und elegant. Den Gaumen nebelt er quasi im Vorbeigehen ein, mit kühlem Schiefergestein, mit weißen Blüten und mit einem Hauch von Grapefruit, auch grüner Apfel und etwas Limette. Vielfältig, frisch, klar, rassig, kühl und voll auf Zug. Der Wein ist auf der Zunge wieder weg, bevor er überhaupt auf ihr war. Weggeschluckt. Da fällt es uns schwer, professionell zu bleiben. Die Frage, die sich uns bei der Verkostung stellt, ist: "Wie lange dauert es, bis so eine Flasche leer ist?" Unser Tip: 30 Minuten (aber nur, wenn man alleine ist ;-). Dieses Fuder sorgt für Ausnahmezustand im Glas. Ein grandioses Rieslingspektakel im Kabinettbereich. Und unsere persönliche Empfehlung.

