

## Riesling „Schiefersteil“ (trocken, weiße Kapsel)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0065120

### Sehr steil: cooler Charakterdarsteller

Es gibt nur wenige deutsche Winzer, die so eine Vielfalt an Rieslingen in verschiedenen Geschmacksnuancen und aus famosen Lagen abfüllen wie Markus Molitor. Da kann es manchmal schwerfallen, den Überblick zu bewahren – was sich aber auf alle Fälle lohnt. Molitors Etiketten des Jahrgangs sind auch immer eine enzyklopädische Leistungsschau, was der Weinbau unter den jeweiligen Bedingungen an der Mosel und Saar hervorbringen kann. Unnötig zu erwähnen, dass der Winzer mit Stammsitz in Bernkastel-Wehlen dabei immer vorne an der Spitze den Takt vorgibt. Sein Riesling „Schiefersteil“ kommt aus verschiedenen, von blaugrauem Devonschiefer geprägten Steillagen. Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gepresst und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren. Schonender Ausbau im Edeltank sowie teilweise im großen Holzfass, mit langer Lagerung auf der Feinhefe. „Schiefersteil“ stellt sich vor mit einem feinfruchtigen und attraktiven Parfum nach gelben Früchten, Aprikose und Pfirsich, hellen Blüten, auch etwas Jasmin, Litschi, gelber Apfel und Birne zeigen sich mit ausgeprägter Schieferwürze. Saftig und sehr klar im Mund, weckt Assoziationen an einen kühlen Gebirgsbach, die lebhaft und dabei kultivierte Säure ist der Schrittmacher am Gaumen, der durch eine saftige Cremigkeit auch geschmeidige Komponenten zeigt, begleitet von reifer Gelbfrucht, frischer Mandarine, Grapefruit und der feinen Herbe von Apfelschalen. Fein gezeichnet, schlank gebaut und mit



guter Spannung und Griffigkeit, da sitzt alles am rechten Fleck, läuft vergnüglich über den Gaumen, endet auch auf Mandarine und Grapefruit. Die schiefrige Würze und Mineralität im Hintergrund sorgen für ein klares Profil. Prototyp der anspruchsvollen, herkunftsbezogenen Molitor-Stilistik, freundlich und zugewandt im Charakter mit dem nötigen Tiefgang, Trinkfluss, Eleganz und Mineralik. Kein primärfruchtiger, oberflächlicher Tutti-Frutti-Riesling, zeigt auf unangestregte Art Charakter. Aus einem Guss!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026.

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

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333