

„Alte Reben Mosel“ Riesling (trocken, weiße Kapsel)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO062620

Alte Reben plaudern von Steillagenseeligkeit und schönster Tradition

94 Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE 94 Punkte – JAMES SUCKLING Die Alten, heißt es, gäben das beste Zeugnis ab. Molitors Riesling „Alte Reben Mosel“ von 2020 will uns von all' den Wundern dieses ältesten Weinbaugebiets Deutschlands berichten. Die Steillagen, gefährvoll zu bewirtschaften, die trotz aller Veränderung wohl immer noch beherrschbaren Klimaumstände und die allgewaltige Tradition sind die hier im Flüsterton vorgetragenen Wahrheiten. Was an Tugend und Charakter den Rieslingen der Mosel auch nachgesagt wird: hier ist es Gegenstand. Aus gelbgehauchtem, intensiven Grün, noch unterkühlt, winkt Nussiges zuerst Nüsse (Hasel- und Walnüsse), dann frische Kräuter. Reif und unbekümmert ruhig lässt dieser Riesling sich Zeit, und ein generell süßer Duft wird wahrnehmbar. Auf seiner spiegelglatten Oberfläche treiben ruhig und gelassen zuerst Apfel und dann später Orange in die begierig wartende Nase. Es mag schon wie ein Klischee wirken, die typische Rieslingsäure zu beschreiben und allerhand Gesang ihr zu Ehren war schon rund um den Erdball angestimmt. Aber wir wollen einstimmen, müssen geradezu. Wenn, wie an der Mosel üblich, Süße nicht Beiwerk sein soll, sondern selbstverständlich Teil des Spektakels, dann kommt der Säure eine besänftigende Funktion zu. Diese Betrachtung muss auch in umgekehrter Reihenfolge vorgenommen werden. Zwei Extreme besänftigen sich also gegenseitig? Käme dabei nicht ein grundsätzlich „sanftes Weinchen“ heraus? Mitnichten sanft ist das Geschehen am Gaumen zu nennen. Alles geschieht im Spiel, im auf-und anregenden



Miteinander dieser Mächte. Die Süße breitet sich aus, die Säure, erst Gefolge, gewinnt und reizt, Süße schwillt wieder an, aber immer nur bis zu der Intensität, die es uns erlaubt, gerade noch von einem trockenem Wein zu sprechen. Der Alkohol steht daneben, ein unbeteiligter Betrachter; ganz anders als wir Genießer, die nun florales Parfum und neue, frischere Orangennoten serviert bekommen. Lassen Sie sich diese einzigartige Rundreise schmecken. Den Alten beim Plaudern zuzuhören, war selten so ein Genuss.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis mindestens 2040+.

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

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