

## „Alte Reben Saar“ Riesling (trocken, weiße Kapsel)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0067120

### Nur große Worte werden diesem Riesling gerecht. Ganz große Worte!

93 Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE 93 Punkte – JAMES SUCKLING  
Markus Molitor wird weithin besungen, als jemand, der den Charakter einer speziellen Lage auf die Flasche zu bringen versteht. Er richtet schließlich, nach eigener Aussage, seine ganze Aufmerksamkeit darauf. Wie aber gelingt das, wenn er sich und uns neue Lagen erschließt? (Die Reben an der Saar kamen erst vor relativ kurzer Zeit in seinen Besitz.) Was hier als Molitor „Alte Reben Saar“ Riesling 2020 im Glas thront, weit über Steilhängen, berichtet von Tradition, Selbstbewusstsein und handwerklicher Präzision: Eine zarte Farbigkeit (grün-gelb-orange) kann tatsächlich ehrfurchtgebietend wirken (ist es nur der Name?). Die teilweise 60-jährigen Rebstöcke verkünden uns stolz, wer sie sind: die Hauptpersonen! Über zarten Hefe- und Briochetönen ist Frucht in vielerlei Facetten, ja man möchte sagen, angeordnet – und alles wird präsentiert. So gibt die Grapefruit mit großer Geste die Bühne frei für ein Pas de deux von Pfirsich und Aprikose. Diese beiden ziehen sich elegant zurück und erlauben Quitten und grünen Kräutertönen einen Ländler. Wenn nach dieser Introdution der Gaumen endlich teilnehmen darf, man diese Pracht dann kosten kann, wird reine Königsherrschaft offenbar. Rieslingsäure schreitet würdig voran, Süße in maßvoller Breite dahinter. Wärmender Alkohol, selbst bei gut durchgekühltem Wein, lässt erinnern, dass hier die Sonne mitgewirkt hat. Eine Sonne, die dann auf edlem Meissener Porzellan eine Ananas mit aller Herrlichkeit anstrahlt, dass einem die Tränen der Überwältigung



über die Lachfalten rinnen können. Große Worte? Probieren Sie selbst! Besonders anraten möchten wir, diesen Riesling direkt mit seinem Bruder von der Mosel (Best.-Nr. DM0062620) zu vergleichen, da sich so alle Magie von Terroir und die Konsistenz des Winzerhandwerkes aufs Schönste nachvollziehbar erschließen.

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](mailto:info@pinard.de)

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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