

Zeltinger Sonnenuhr „Fuder 6“ Riesling Kabinett, trocken (2020)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO068020

Die Riesling-„Sonnenuhr“ schlägt Zwölfe!

95 Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE 95 Punkte – JAMES SUCKLING Wo steht heutzutage nicht überall „alte Reben“ drauf? Und auch an Schiefer herrscht an der Mosel sicherlich kein Mangel. Doch die Kombination von uralten Reben und „echtem“ Schiefer machen in der 23 Hektar großen Steillage (Süd-Südwest-Ausrichtung) die Einzigartigkeit dieses Kabinetts von Markus Molitor aus. Er verfügt in dieser Lage über einen Boden aus Devon-Schiefer, dessen hoher Stein-Anteil beachtlich ist. Das Besondere an der Zeltinger Sonnenuhr sind zudem die Weingärten mit noch wurzelechten (!) Rebstöcken. Dass man hier nicht weiter von großen Erträgen sprechen braucht, versteht sich somit von selbst. Dafür aber belohnt jedes Tröpfchen, das sich aus den Trauben dieses Aushängeschildes von Molitor gewinnen lässt. Insofern kann man dem Winzer nur recht geben, dem gerne unterstellt wird, dass dies auch seine absolute Lieblingslage sei: „Weine aus der Zeltinger Sonnenuhr sind unglaublich elegant, feingliedrig, mit Spiel und einer filigranen Säurestruktur“. Birkensaft und klare Steinobst-Noten leiten einen Kabinett-Typus ein, bei dem die Aprikose zwar keck ihr Haupt erhebt. Der Rest des Rieslings entscheidet sich aber inzwischen, einen kühlen Schlenker in Richtung weißfleischiger Birne zu unternehmen. Nashi an der Mosel? Nicht ganz, denn die mineralische Signatur der „Sonnenuhr“ ist am Gaumen dann sofort präsent. Als hätte man gerade ein Wunschkind von Pfirsich und Gelber Paprika kennengelernt! Pikant und mit einem merklich salzigen Einschlag ist dieser Riesling des Jahrgangs



2020 versehen. Für Weißweine wie diesen wurde in der Fachsprache das Wort „engmaschig“ erfunden. Dicht beisammen stehen bei Molitors Kabinett die Steinfrucht-Noten, Salzigkeit und gaaaaanz leichte Fruchtsüße. Man kann es kurz machen und die frühe Hoch-Form dieses Rieslings loben. Davor sei aber noch eine klare Empfehlung ausgesprochen: Der „Fuder 6“ stellt den nachgerade idealen Begleiter zu Krustentieren dar, speziell wenn sie als Schaumsuppe serviert werden (und mit Wermut abgelöscht wurde). Da schlägt dann sogar eine „Sonnenuhr“ ausnahmsweise mal Zwölfe!

Ab sofort (wer warten kann: ab 2025) und bis weit über 2045 hinaus.

Allergene

Sulfite

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

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