



## Riesling Auslese\*\*\* Goldkapsel

Zeltinger Sonnenuhr, Weingut Markus Molitor

Rarität von «Wein-Magier» Markus Molitor

### **Beschreibung:**

Dieser Süßwein aus der Zeltinger Sonnenuhr ist unglaublich elegant, feingliedrig, zugleich aber intensiv mit reicher Fruchtaromatik und großartigem Spiel durch die filigrane Säurestruktur. Ihre perfekte Reife und ihre außergewöhnliche Komplexität besitzen die selektiv, von Hand gelesenen Trauben durch die optimale Süd-Südwest Ausrichtung dieser traditionsreiche Mosel-Steillage, die tiegründige Mineralik verdanken sie dem steinigen Tonschieferverwitterungsboden mit hohem Steinanteil. Eine weitere Besonderheit an der Sonnenuhr sind die größtenteils nicht flurbereinigten Weinberge mit teilweise über 100 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken, in den besten Parzellen erreichen die Erträge oft nur 10 Hektoliter, also gerade mal 1000 Liter Wein pro Hektar. Zwar ist der Arbeitsaufwand enorm hoch und die Beerenausbeute äußerst gering – nach einem Schluck dieses raren Goldkapsel-Elixirs merkt man jedoch sofort, dass sich die Mühe gelohnt hat.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süßspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süß-sauren Gerichten und Entenleberterrinen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

**Herkunftsland:** Deutschland  
**Produzent:** Weingut Markus Molitor  
**Alkoholgehalt:** 7.5%  
**Artikelnummer:** 0866324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling Auslese\*\*\* Goldkapsel**

Zeltinger Sonnenuhr  
Weingut Markus Molitor

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 7.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.