



Riesling Kabinett Goldkapsel

Zeltinger Sonnenuhr, Weingut Markus Molitor

Fruchtsüße Präzision aus legendärer Mosellage

Beschreibung:

Die Zeltinger Sonnenuhr gehört zu den berühmten Steillagen der Mittelmosel – und Markus Molitor zu jenen Winzern, die ihre unterschiedlichen Facetten mit außergewöhnlicher Konsequenz herausarbeiten. Die goldene Kapsel steht dabei für die einzigartige, fruchtsüße Stilistik. In den steilen, schiefergeprägten Weinbergen rund um Zeltingen sorgen intensive Sonneneinstrahlung, karge Böden und eine lange Vegetationsperiode für ideale Voraussetzungen. Die Trauben werden mit großem Aufwand selektiert, damit Lage, Reifegrad und Stilistik präzise zum Ausdruck kommen. Die natürliche Fruchtsüße wird von einer lebendigen Rieslingsäure getragen und verleiht dem Wein eine faszinierende Balance. Dabei bleibt er stets leichtfüßig, klar und präzise – ein charaktvoller Mosel-Kabinett, der eindrucksvoll zeigt, wie viel Ausdruck und Tiefe in dieser einzigartigen Weinkategorie stecken können.

Aromenprofil:

Passt zu:

Passt ebenso gut zu Garnelen mit Ingwer und Limette, mildem Thai-Curry mit Hähnchen und Ofenkürbis mit Ziegenkäse wie zu geräucherter Moselforelle mit Meerrettich, Riesling-Sauerkraut mit Kasseler und herzhaftem Zwiebelkuchen.

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
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	7.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1473024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett Goldkapsel

Zeltinger Sonnenuhr
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
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.