



Riesling Auslese** Weisse Kapsel

Trabener Würzgarten, Weingut Markus Molitor

Herausragende Auslese aus einer Spitzenlage

Beschreibung:

Der Trabener Würzgarten ist eine Steillage mit westlicher Ausrichtung und verfügt über den typischen blau-grauen Schieferverwitterungsboden der Mittelmosel. Weine aus dem Trabener Würzgarten überzeugen mit ihrer hochfeinen Aromatik und einem unnachahmlichen Reichtum an Extrakten. Von diesem Riesling wurde nur ein Fuder (1000 Liter) erzeugt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Hellgelb, im Bouquet frisch-würzige Aromen und feine, eindringliche Frucht. Am Gaumen zeigt er eine hochfeine, intensiv-würzige und saftige Gelbfrucht, attraktiven Schmelz, viel Konzentration und extraktreiche Fülle. Die alten Reben verleihen dem Wein eine geschmackliche Tiefe und Vielschichtigkeit mit viel Eleganz, Druck und Potenzial zugleich. Lang anhaltender Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1301122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Auslese** Weisse Kapsel

Trabener Würzgarten
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.