



## 2018 Riesling Alte Reben

Saar, Weingut Markus Molitor

Aus wurzelechten alten Riesling-Reben

**Degustationsnotiz:**

Leuchtende Farbe, viel Frucht und Kräuter bereits im Duft zeigend, am Gaumen dann ungemein saftig, cremig, mit eindringlicher Schieferwürze, fantastischer Länge und Komplexität. Ein extrem attraktiver, trinkanimierender Riesling, der aus Spitzenlagen der Saar wie dem Ockfener Bockstein entstammt. Reichhaltiger, langer und intensiver Abgang.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Subregion:</b>	Saar
<b>Produzent:</b>	Weingut Markus Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92+/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1129218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Alte Reben

Saar

Weingut Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92+/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren