

Haus Klosterberg Riesling Trocken

Omschrijving

Prachtige droge Riesling met veel expressie van terroir en vers citrus fruit. Mooie minerale afdronk. Fraaie balans in de crispy aciditeit en het weelderige fruit. Typierend voor de wijnen van Markus Molitor is de hint van verse gist in de neus.

Druivensoort(en)

Riesling

Vinificatie

De druiven worden geoogst in oktober. 100% gezonde druiven worden zachtjes gekneusd en ondergaan macération gedurende een aantal uren op de druivenschillen. Daarna ondergaat het most een spontane fermentatie in grote houten vaten. De wijn wordt nog lang opgelegd in roestvrijstalen tanks, wat resulteert in een mooie fruitige wijn die goed in balans is.

Herkomst

Markus Molitor heeft de druiven voor deze wijn gekozen van verschillende wijngaarden. De bodem bevat veel leisteen, dat geeft crispy, mineralige wijnen.

Eettips

Heerlijk bij gerookte vissoorten, sushi en Aziatische gerechten. De wijn kan nog worden bewaard tot 2030.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0359154
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Jaar:	2018
Streek:	Mosel
Appellatie:	QbA Mosel



 verbunt
verlinden