



AETHERIS

Markus Molitor,
DEUTSCHLAND

Charakteristik

Ich bin: kühl, elegant, fein

Ich passe perfekt zu: Fisch und Meeresfrüchten, leichten Geflügelgerichten, sommerlichen Salaten und zu filigranen Vorspeisen, die nicht säurebetont sind

Mein Geschmack erinnert an: Zitronenschalen, reife Fruchtaromen

Terroir

Herkunft: Mosel, Deutschland

Boden: Typische Rieslinglagen der Mittelmosel

Ausbau: Die Trauben wurden im Oktober gelesen, schonend gemahlen und kurz auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich das vielschichtige, fruchtige Aroma des Weins voll ausprägen konnte. Ein schonender Ausbau im Edelstahltank sowie teilweise im großen Holzfass, mit langer Lagerung auf der Feinhefe, folgte im Anschluss an die Gärung.

Markus Molitor

Mit gerade einmal 20 Jahren übernahm Markus Molitor 1984 den 3 Hektar großen väterlichen Weinbau-Betrieb. Trotz seines jugendlichen Alters war seine Vision sehr klar und ambitioniert: der Mosel mit individuellen, lagentypischen, unverwechselbaren und extrem lagerfähigen Rieslingen zu altem Ruhm zurück zu verhelfen. Kompromisslose, präzise Qualitäts(hand)arbeit im Weinberg und Keller, verbunden mit dem absoluten Respekt gegenüber dem Naturprodukt Traube und Wein sind dabei sein Leitfaden. Jede Lage und jeder Jahrgang soll geschmacklich zum Ausdruck kommen. Seine Weine sollen Struktur und Geschmackstiefe haben und gleichzeitig durch die moseltypische Frische brillieren und animieren. Seit acht Generationen bewirtschaftet die Familie Molitor Weinberge.

- **Rebfläche:** 120 ha
- **Jahresproduktion:** ca. 500.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Riesling, Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay

GRUNDDATEN

Rebsorte:

100% Riesling

Kurzbeschreibung:

aromatischer, typischer Riesling mit langanhaltend mineralischem Finish

Serviertemperatur:

9 °C

Verfügbare Formate:

0,75l

ANALYSEDATEN

Alkohol:

11,5 vol. %

