



Molun Riesling 2016

Melsheimer



Artikel Nr.	01600
Land	Deutschland
Herkunft	Die Weinberge des 1143 erwähnten Hofgutes Molun sind die Essenz des Reiler Mullay-Hofberg: schwindelerregende Terrassen mit höchst individuellen Kleinklimata hoch über der Mosel aufragend. Bearbeitet werden sie von Thorsten Melsheimer seit 1995 von ECOVIN bio-zertifiziert, seit 2009 biodynamisch, seit 2013 Demeter-zertifiziert.
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	QbA
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10°C
Ausbau	Handlese in kleine Behälter, natürliche Mostsedimentation, Spontanvergärung, traditioneller Ausbau im großen Holzfass von 1.000 Liter.
Boden	magere Böden aus fein verwittertem grauen und rötlichem Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Nase: kühl, klar fokussiert, tief und straff, Grapefruit, Pfirsich, heißer, nasser Stein, grüner Apfel; komplex, braucht Luft! Geschmack: dicht, dabei filigran, fest, klare Struktur, vielschichtig; gelbe Grapefruit, grüner Apfel, zart hefig, im langen Nachhall Pfirsich, Brioche, ein Hauch Johannisbeere und viel Mineralität
Über den Winzer	<p>Seit fünf Generationen baut die Familie Melsheimer in den steilen Hängen rund um Reil an der Mosel feine (Riesling-) Weine an. 1995 begann die Umstellung auf den ökologischen Weinbau, seit 1997 sind sie ECOVIN-zertifiziert und seit 2013 Demeter®-Partner.</p> <p>Ein Typ von Boden, fast nur eine Rebsorte, ein einziges Tal ... langweilig? Nein, ein herausforderndes Geschenk! Schließlich reagiert der Riesling auf kleinste Unterschiede in Standort und Mikroklima; Vereint in ihrer Rebsorten-Art, jedoch von jeweils eigenem Charakter. Solche Mikro-Vielfalt zeichnet große Weinbaugebiete aus und die Mosel reiht sich hierin an der Spitze ein, neben dem Burgund, dem Douro, dem Rhein, der Rioja, dem Piemont, dem Bordeaux ...</p> <p>„Wir glauben, dass für große Weine – aber eben auch für das gesunde Drumherum, das wir kommenden Generationen möglichst unversehrt weitergeben möchten – Natur, Kultur und Mensch einen Einklang finden müssen.“</p>