



Molun Riesling 2020

Melsheimer



Artikel Nr.	01600
Land	Deutschland
Herkunft	Die Weinberge des 1143 erwähnten Hofguts 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	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. 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 ... „Wir glauben, dass für große Weine – aber eben auch für das gesunde Drumherum, das wir kommenden Generationen möglichst unverseht weitergeben möchten – Natur, Kultur und Mensch einen Einklang finden müssen.“