

ZELTINGER SONNENUHR (AUSLESE) - CÁPSULA DORADA



Las uvas utilizadas en la elaboración del Zeltinger Sonnenuhr (Auslese) cápsula dorada provienen de zonas antiguas de la viña, incluidas algunas vides no injertadas de hasta 100 años de edad. El suelo está formado por capas de minerales complejos, en el que se incluye la distintiva pizarra azul del período Devónico. Markus Molitor es actualmente el propietario que tiene más hectáreas dentro de este famoso y pequeño viñedo de sólo 20 hectáreas, reconocido como una de las mejores zonas vinícolas del Mosela Medio.

Las uvas son cosechadas en octubre, trituradas suavemente y maceradas durante varias horas en sus pieles. Después de la maceración, el jugo fermenta en acero inoxidable solo por levaduras naturales. Un envejecimiento largo en las lías finas sigue a la fermentación, lo que resulta en un vino afrutado y bien equilibrado.

Productor:	Markus Molitor
Origen:	Alemania / Mosel
Clasificación:	Auslese
Graduación:	7,5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Riesling 100%
Edad del viñedo:	hasta 100 años
Superficie del viñedo:	20 ha
Vendimia:	Manual
Temperatura de servicio:	8
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Dulce

NOTAS DE CATA

Este Riesling Zeltinger Sonnenuhr Auslese *** (Cápsula Dorada) es uno de los Auslese más maduros y concentrados de la cosecha. Notas increíblemente claras e intensas de melocotón y mangos maduros en la nariz, delicadas y frescas, se entrelazan con aromas de pizarra, roble y nougat. En boca es redondo y elegante, con una acidez vivaz, ligero, de gran finura, muy salino y con una tensión y un agarre estimulantes. Todavía es joven, pero en términos de complejidad y delicadeza, es uno de los mejores vinos que Markus Molitor ha elaborado en 2018.