


אחד היצרנים הטובים והכוכבים הגדולים של עמק המוזל. בשנת 1984 נכנס מרקוס מוליטור לנעליו של אביו בניהול היקב בהיותו בן 20 בלבד. מטרתו היתה ברורה: לייצר יינות ריזלינג שנותנים כבוד למסורת ייצור היין בת 8 הדורות של משפחת מוליטור ומייצגים בצורה הטהורה ביותר את הטרואר של אזור המוזל בגרמניה. כיום, 35 שנה מאוחר יותר, נחשב מרקוס מוליטור לכוכב עולמי ולאחד היצרנים החשובים והנחשבים בגרמניה. היינות שלו מוערכים מאוד על ידי מבקרי היין החשובים בעולם וזכו בשנים האחרונות פעמים רבות בציון 100 ממבקר היין רוברט פרקר. היקב מטפח 15 חלקות נפלאות בכרמים הטובים ביותר במוזל והיינות מיוצרים באופן ידני בשיטות מסורתיות, בתסיסות ספונטניות והקפדה בלתי מתפשרת על העבודה בכרם וביקב.

תהליך ייצור


בציר ידני של גפנים בוגרות ולא מורכבות בנות 80-100 שנה. סחיטה עדינה והשריה קצרה בת מספר שעות על קליפות הענבים. תסיסה ספונטנית טבעית במכלי עץ גדולים והתיישנות ארוכה על משקעי השמרים.

אזור גידול: עמק המוזל 


זן ענבים: ריזלינג 


התיישנות בחביות: מספר חודשים 

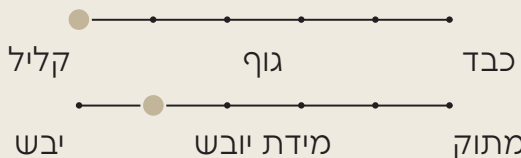
ריזלינג בשל ומרוכז בעל ניחוחות אופייניים לאזור המוזל. אלגנטי מאוד עם איזון מושלם בין פירותיות לרעננות.

ציונים: Wine Spectator 94 (בציר 2019), 92 רוברט פארקר (בציר 2016) 

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין לבן 

נפח: 750 מ"ל 



MARKUS MOLITOR

מרקוס מוליטור

מרקוס מוליטור ריזלינג
גפנים בוגרות
Markus Molitor Alte Reben Mosel
Riesling

