

# ALTE REBEN MOSEL



MARKUS MOLITOR



MARKUS MOLITOR

2017  
Alte Reben  
RIESLING MOSEL  
□



Las uvas utilizadas en la elaboración del Alte Reben Mosel provienen de las viñas más antiguas (80 a 100 años) de Markus Molitor, situadas en las escarpadas laderas a lo largo del río Mosela. Las parcelas se encuentran entre Brauneberg y Traben-Trarbach en la zona del Mosela Medio.

Las uvas 100% sanas se prensan suavemente y se maceran durante varias horas con sus aromáticas pieles. Después de la maceración, el jugo es fermentado por levaduras naturales en tanques de acero inoxidable y grandes toneles de madera. A la fermentación le sigue una crianza sobre lías lo cual produce un vino afrutado y bien equilibrado.

<b>Productor:</b>	Markus Molitor
<b>Origen:</b>	Alemania / Mosel
<b>Clasificación:</b>	Qualitätswein
<b>Graduación:</b>	11,5 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Riesling 100%
<b>Edad del viñedo:</b>	80-100 años
<b>Suelo:</b>	Pizarra
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	por levaduras naturales en tanques de acero inoxidable y grandes barriles de madera.
<b>Crianza:</b>	Sobre lías
<b>Temperatura de servicio:</b>	10-12°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Blanco

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 92+ puntos (2016)

# ALTE REBEN MOSEL

---

## NOTAS DE CATA

El Alte Reben es una selección de los mejores y más antiguos viñedos parcelarios, situados en las inclinadas laderas del río Mosela. El vino combina sabores de Riesling maduros y concentrados con el aroma típico de pizarra de los suelos del Mosela. Muy elegante, con fruta perfectamente madura y equilibrada y un final exquisito, jugoso, especiado, salino y persistente. Éste vino es un Riesling seco de libro.