

WEIN & SPEISE

Markus Molitor Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese 2017 & Artischockenboden mit Avocado

<https://www.youtube.com/watch?v=XiKluVWAsZs&feature=youtu.be>

<https://www.youtube.com/watch?v=9a5CpTxnKRo&feature=youtu.be>

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen von Markus Molitor die Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese vorstellen.

Weinlage: Wegen seines roten eisenhaltigen und mit feinem Schiefer vermengten Bodens gilt der Ürziger Würzgarten traditionell als etwas Besonderes unter den Steillagen der Mittelmosel. Die hier erzeugten Rieslinge verdanken dieser Lage ihren einzigartigen Charakter: üppige Frucht und Würze sowie einen knackigen, herzhaften Säureakzent, der verbunden mit einer betonten Restsüße besonders bei den Spätlesen eine großartige Vollmundigkeit hervorruft.

Weinbereitung: Die Trauben werden Ende Oktober gelesen und selektiert. Nur zu 100 % gesundes Traubengut wird sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wird der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln können. Schonender Ausbau im Holzfass folgt der Vergärung – das Resultat ist ein perfekt ausbalancierter Riesling.

Weinbeschreibung: sehr klar und würzig in der Nase, feine Schieferaromen, filigran, feinnervig, verspielt, fruchtig süß am Gaumen, dazu pikant und leichtfüßig, straff mineralisch.

Analytische Daten:

👉 7,5 % Vol.

👉 9,0 g/l Säure

👉 75,0 g/l Zucker

Der Wein harmoniert mit Gerichten mit Bitternoten, pikanten Speisen, sehr aromatischen und gereifte Käsesorten oder würzigen asiatischen Gerichten. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Ein sehr gut passendes Gericht zum 2017er Markus Molitor Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese sind zum Beispiel Artischockenböden mit Avocado.

Die Komponenten dieses Gerichtes sind:

Artischocken, Schalotten, Mehl, Zucker, Salz, Olivenöl, Thymian, Zitrone, Chilischote; zusammen in einem Topf mit Wasser dünsten.

Sauce: Den Topfinhalt außer den Artischockenböden mit Senf, Zitrone, Quittenmarmelade und Olivenöl mit einem Zauberstab pürieren.

Servieren: Die gewürfelten Avocadostücke werden mit der Sauce auf den Artischockenböden angerichtet.

Weitere Hinweise zum Wein, zum Schälen der Artischocke und zur weiteren Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

www.vinvinowein.de

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen

#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien

#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine

#WeingutMarkusMolitor #MarkusMolitor #Mosel #Riesling #ÜrzigerWürgarten #Spätlese
#Artischocke #spontanVergärung