



Weingut Martin Müllen - Kröver Paradies Riesling Spätlese Fruchtsüss

Proefnotitie: Subtiële neus van ananas en gele grapefruit, verfijnd met een hint van geroosterde gist. In de mond rijk aan perzik en delicate patisserie-tonen, gedragen door elegante zuren en een opvallend gestructureerde, lange en stevige afdronk.

Druivensoort(en):	100% Riesling
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Mosel
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - wit - fruchtsüss
Alcoholpercentage:	8%

Wijnstijl: Levendig & Lichtvoetig

Over de wijngaard: Het deel van de wijngaard van Weingut Martin Müllen binnen de Kröver Paradies omvat het perceel "Kröver Höhl" (een deel van een grotere wijngaard). Zij bezitten de exclusieve rechten op dit perceel. Het wordt gekenmerkt door zijn uitzonderlijke steilheid, de nabijheid van de Mosel en een hoog gehalte aan leisteen in de bodem. Dit deel van Kröver Paradies is op het westen gericht, wat resulteert in intense hitte in de middag en avond. Deze kenmerken dragen bij aan de productie van boeiende wijnen die zich onderscheiden door hun unieke mineraliteit.

Over het Prädikat Spätlese: Spätlese is de tweede kwaliteitscategorie van Prädikat-wijnen. Onder dit kwaliteitsniveau bevindt zich Kabinett en daarboven Auslese. De Prädikat-aanduiding geeft niet de zoetheid van de wijn aan, maar weerspiegelt de rijpheid van de druiven en daarmee het karakter van de wijn. Spätlese-wijnen worden gemaakt van volledig rijpe druiven en hebben daarom een robuustere smaak dan Kabinett-wijnen. De most voor Spätlese-wijnen moet een wettelijk vastgesteld minimumgewicht van 80° Oechsle hebben. Prädikat-wijnen voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen. Zo mag er bijvoorbeeld geen suiker aan de most worden toegevoegd. Bovendien moet de wijn een chemische analyse en een officiële proeverij ondergaan.

Beoordelingen - James Suckling 94 punten

"Een zeer subtiële neus van ananas en gele grapefruit met een vleugje geroosterde gisttonen. Een prachtige wisselwerking van rijke taartbodemaroma's, perzikfruit en elegante zuurgraad. Ongebruikelijk gestructureerd in de lange, stevige afdronk voor een wijn in deze categorie. Beperkte productie. Nog erg jong. Nu drinken of bewaren."

MÜLLEN - STEILLAGEN. HANDWERK. HERKOMST.

Wijn & spijs: Fruchtsüss wijnen combineren goed met pittig, zout of aromatisch eten. Denk aan de Aziatische keuken, maar ook aan milde tot pittige kazen en niet te zoete, fruitige desserts.

Ideale drinktemperatuur: 7-10°C

