



Weingut Martin Müllen - Traber Würzgarten Riesling Spätlese Fruchtsüss

Proefnotitie: Sappige aroma's van rijpe perzik, abrikoos en citrus, verfijnd door florale tonen en een uitgesproken steenachtige mineraliteit. In de mond verleidelijk zoet maar uiterst vitaal, met levendige zuren die voor perfecte balans zorgen en een lange, expressieve en mineraal getekende afdronk.

Druivensoort(en):	100% Riesling
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Mosel
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - wit - fruchtsüss
Alcoholpercentage:	9%

Wijnstijl: Sappig & Expressief

Over de wijngaard: De wijngaard Traber Würzgarten is op het zuidwesten gericht. De wijnen van deze locatie kenmerken zich door een bijzondere elegantie en het frisse, typische Riesling-karakter dat deze wijnen definieert. Er is hier ook leistein te vinden, wat de wijnen hun karakteristieke Mosel stijl verleent.

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 96 punten

"Petje af, want dit is een verbluffend Mosel Spätlese! Niet omdat hij zo weelderig is, maar omdat dit meesterwerk van vitaliteit schittert als een grote diamant. Fantastische balans tussen sappigheid en de frisse, steenachtige tonen in de gevaarlijk expressieve afdronk. Nu drinken of bewaren."

Vinum Weinguide 2022 93 punten

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

