

MADONNA Mosel 2018

Produzent

Im Jahr 1400 wurde in Worms, Rheinhessen die Liebfraumilch geboren, welche im Stadtzentrum um die Liebfrauenstift- Kirche herum wachsen. Peter Joseph Valckenberg exportierte 1808 als erster die "Liebfraumilch" und Nicolas Valckenberg kreierte aus dieser Lage die "Liebfrauenstift"-Weine.

Jahgangsbericht

Die Trauben an der Mosel sahen bei der Ernte wie aus dem Bilderbuch aus! Die Mengenschätzungen waren zufriedenstellend, zumal es im Vorjahr rund ein Drittel weniger gab. Trockenheit und Hitze sowie die Angst vor Hagelschlag und Starkregen hatten die Winzer in Atem gehalten. Die Traubenlese begann im August für die früh reifenden Sorten und Mitte September für den Riesling. Der Regen im September führte dank der kühlen Nächte nicht zu Fäulnis, erhöhte den Ertrag und trug zu den beachtlichen Erntemengen bei. Die Moselweine des Jahrgangs 2018 zeichnen sich durch eine reiche Aromatik, eine harmonische Struktur mit moderaten Säurewerten und eine elegante, saftige Frucht aus.

Charaktereigenschaften

-  Apfelaroma gepaart mit einem Hauch von Quitte
-  Steinfrucht-Aroma, leichte Noten von Fudge und Honig, üppig und ausgewogen
-  Dessert auf Fruchtbasis, Fischgerichte, solo

Fakten

- Rebsorte Cuvée aus traditionellen weißen Rebsorten
- Appellation Mosel
- Vinifikation Ausgewählte Weine mit hohem Qualitätsniveau und dem Einsatz moderner Kellertechniken bei der Herstellung.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
9.5 %vol	35 g/l	4.7 g/l



Art.Nr. MA6-18