

## MADONNA Mosel 2019




### Produzent

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

### Jahgangsbericht

Es war vor allem das Wetter, das die Winzer immer wieder vor Herausforderungen stellte, sei es durch Frost im Frühjahr, extreme Trockenheit und große Hitze mit Sonnenbrandgefahr und Hagel im Sommer oder Regen im Herbst. Der heiße Sommer hatte für eine hohe Reife mit Mostgewichten meist um 90 Grad Öchsle und ideale Säurewerte gesorgt. Mitte Oktober war die Lese weitgehend abgeschlossen. Bei Mostgewichten von über 230 Grad Öchsle ist hier mit tollen edelsüßen Spezialitäten zu rechnen.

### Charaktereigenschaften

-  Apfelaroma gepaart mit einem Hauch von Quitte
-  stonefruit aroma, slight notes of fudge and honey, lush and balanced
-  Steinfrucht-Aroma, leichte Noten von Fudge und Honig, üppig und ausgewogen

### 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
12 %vol	35.3 g/l	6.1 g/l