# Bernkasteler Badstube Spätlese - grüne Kapsel




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2022 |
| Erzeuger: | Weingut Markus Molitor |
| Art. Nr.: | 303.314 |
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Region: | Mosel |
| Ort des Gutes: | Bereich Bernkastel |

## Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 94+ Punkte (Jg. 2020)

## Weingut / Erzeuger

Eingebettet in die Weinberge des Wehlener Klosterbergs an der Mittelmosel liegt das renommierte Weingut Markus Molitor. Mit mehr als 15 spektakulären Steillagen entlang des Flusses bewirtschaftet Molitor zum Teil sehr alte Weinberge, in denen die Rebsorten Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder gedeihen. Die Pflege der Reben erfolgt mit absolutem Respekt vor der Natur und in kompromissloser Handarbeit. Das Ergebnis sind niedrigste Erträge durch späte Lese und strenge Selektion jeder einzelnen Beere.

Alle Weine von Markus Molitor sind Ausdruck der Philosophie des Weinguts: Natürlichkeit, Lagentypizität, Komplexität und Lagerfähigkeit stehen im Vordergrund. Im Rahmen der traditionellen Weinbereitung erfolgt die Spontanvergärung ausschließlich im großen Holzfass, ohne Stabilisierungsmaßnahmen oder Zusatz von Hilfsstoffen. Dies unterstreicht den vielschichtigen Charakter des Mosel-Rieslings und schafft ein einzigartiges Zusammenspiel von Frucht und Mineralität, Süße und Säure.

Ob weiß oder rot, trocken, feinherb oder fruchtsüß, Qualitäts- oder Prädikatswein - jeder Wein von Markus Molitor spiegelt das Potenzial seiner Lage und seines Jahrgangs authentisch und ausdrucksstark wider. Dies erfordert eine strenge Selektion, präzise Handarbeit und die sorgfältige Begutachtung jeder einzelnen Beere.

Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich von Brauneberg bis Traben-Trarbach und seit 2001 auch an der Saar, was eine große Vielfalt an Schieferböden und Mikroklimata ermöglicht. Die Trauben werden von erfahrenen Teams in mehreren Durchgängen ausschließlich von Hand gelesen und im Keller mehrfach selektiert.

In alten, in den Schiefer gehauenen, dreistöckigen Gewölbekellern vergären die Weine langsam und natürlich bei konstant kühlem Klima und hoher Luftfeuchtigkeit. Anschließend ruhen die Weine monatelang auf der Feinhefe, was ihnen zusätzlichen Schmelz, Eleganz und Fülle verleiht. Guter Wein braucht Zeit, und das Weingut Markus Molitor gibt seinen Weinen genau diese Zeit, um ihre unverwechselbare Balance, Extraktdichte und Struktur zu entwickeln.

## Beschreibung

| | |
|---|---|
| Farbe: | helles Gelb |
| Rebsorte: | Riesling |
| Charakteristik: | verlockende, ausgewogene Frucht, salzig, pikant und puristisch am Gaumen, verspielt-würzige Rasse, straff und charmant süß, animierender Nachhall mit herrlich mineralischer Note – typische Badstube-Spätlese |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Lagerfähigkeit: | 15 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 9,5 % vol. |
| Restzucker: | keine Angabe vom Weingut |
| Gesamtsäure: | keine Angabe vom Weingut |

---

## Gastromische Empfehlungen

Gebratenes Zanderfilet an Blattsalat mit Himbeeressig-Vinaigrette,
Thailändisches Hähnchencurry auf Wok Gemüse mit Basmati-Reis

Stand: 26.11.2026 16:57 Uhr