

DIE GANZE WELT DER MOSEL – VEREINT IN EINEM WEIN

Born IN THE Mosel

Von der Leichtigkeit des Weins

Klassische Mosel-Rebsorten plus traditioneller Ausbau plus perfektes Preis-Genuss-Verhältnis, das ist 100% Born in the Mosel.

Diese Edel-Cuvée aus Elbling, Weißburgunder und Riesling beweist eindrücklich, dass an der Mosel auch jenseits vom Riesling aus klassifizierten Premiumlagen absolute Spitzenweine gekeltert werden, die einfach Spaß machen, alle Sinne betören und mit Geschmack und Struktur begeistern.



Ein Dreiklang im Einklang mit der Mosel



Die Region Mosel ist die älteste deutsche Weinbauregion. Schon die Kelten und Römer pflanzten hier vor über 2000 Jahren Weinreben, denn die steilen Hänge, das Klima und die Böden über dem Fluss sind dafür wie geschaffen. Idyllisch liegen Weindörfer am Ufer, während weiter oben an den Hängen der Moselwein in sattem Grün in der Sonne gedeiht. Da sich die Mosel wie kein anderer deutscher Fluss durch die Landschaft schlängelt, verfügen die Winzer über Hanglagen in allen Himmelsrichtungen und können so Trauben mit unterschiedlichsten Eigenschaften lesen, aus denen sich abwechslungsreiche und gebietstypische Weine komponieren lassen und das Anbaugebiet einzigartig auf der Welt machen.

Als Einstieg in diese Cuvée duftet ein **Elbling** von der **Obermosel**, auch „Südliche Weinmosel“ genannt. Das Gebiet gehört mit seinen Kalkböden schon zum Pariser Becken und deshalb dominiert dort nicht der Riesling, sondern sein „kleiner Bruder“. Ihm zur Seite steht der **Weißburgunder** von der **Mittelmosel** mit fruchtiger Frische, reduzierter Säure und dezent zurückhaltenden Fruchtnoten. Für die Vollendung sorgt der **Riesling** von der **Untermosel** mit seiner rassigen Art. Er verleiht der Cuvée ihren festen Kern und den richtigen „Bodymass-Index“.

Der Spasswein
mit Tiefgang – schont
den Geldbeutel, nicht
den Gaumen.

Born in the Mosel – Die Cuvée aus drei klassischen Moselrebsorten

Schon der Duft ist animierend. Am Gaumen leichtfüßig und erfrischend mit intensiver Aromatik. Reife gelbe Früchte und erfrischende Zitrusnoten strahlen um die Wette, dennoch bleiben die Fruchtnoten dezent im Hintergrund und lassen der Mineralität ihren Platz. Das ist so ein Wein, der überall und immer schmeckt – zum Aperitif, zum Essen sowieso und praktisch zu jedem Gericht oder als Erfrischung an heißen Sommertagen. Aber auch als Gesprächsbegleiter am Kamin im Winter bringt er mit seiner Frische Licht ins Dunkel. Genießen Sie diese moseländische Lebensfreude, die jeden Moment zu einem schönen Augenblick macht.

Jahrgang 2018 | Restsüße 7,6 g/l | Säure 4,9 g/l | Alc 12,00 % vol | 0,75 l

