

## Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Exzellente Cuvée vom 100-Punkte-Winzer Markus Molitor



### **Beschreibung:**

Er ist ein absoluter Qualitätsfanatiker. Keiner sonst an der Mosel betreibt so viel Aufwand bei Lese und Selektion der Trauben wie Markus Molitor – schon viermal (!) wurde er dafür von Robert Parkers Wine Advocate mit 100 Punkten belohnt.

Die Cuvée Maximilian ist einer der erfolgreichsten Weine des Jahres und begeistert mit ihrer saftig-fruchtbetonten und charmanten Art Kenner und Einsteiger gleichermaßen.

### **Aromenprofil:**

(st) Funkelndes Goldgelb, attraktives und offenes Bouquet mit viel Gelbfrucht, Exotik, weissen Blüten und feiner Kräuteraromatik. Im Mund saftig und mit schönem Schmelz, grosszügiger, zugleich feiner Gelbfrucht, Mango, Aprikose, grüner Apfel, Zitrusfrucht und Lychee. Jederzeit elegant und trinkanimierend, mit gewisser Cremigkeit und Fülle im recht langen Finale.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weinmanufaktur Markus Molitor

**Ausbau:** imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** Pinot Blanc, Riesling

**Artikelnummer:** 0874422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** Pinot Blanc, Riesling  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.