



2017 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. Auch der frisch eingetroffene Jahrgang 2017 wurde, nach einer umfangreichen Probe in Markus Molitors Weinkeller, von unserem Einkäufer exklusiv für Mövenpick abgestimmt und ausgewählt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, der Duft attraktiv und feinwürzig mit viel Gelbfrucht, Gartenkräutern und floralen Noten. Im Glas mit satter, saftig-eindringlicher Frucht reifer Mango, Maracuja, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Zeigt wunderbare Balance aus Frische, Nachhaltigkeit und perfekt integrierter, weicher Fruchtsäure. Recht druckvoll und komplex im Abgang, eben ein kleines Meisterwerk aus dem Keller Markus Molitors.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Molitor
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau
Artikelnummer:	0874417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren