



## 2017 Pinot Blanc P

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Eine klare Referenz in seiner Klasse

### **Beschreibung:**

Markus Molitor zählt zu den besten deutschen Winzern. Besonders stolz ist er auf seine alten, teilweise noch wurzelechten Reben, die einen überschaubaren, hochwertigen Ertrag ergeben. Das Ergebnis sind unnachahmliche Weine. Neben legendären Rieslingen ist er heute auch für erstklassige Pinot Blancs bekannt, die sich höchster Nachfrage erfreuen.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb, im Duft mit feinwürzigem Schiefererton und reifen tropischen Früchten. Am Gaumen saftig, gehaltvoll, mit fantastischer Frucht von Grapefruit, Mirabellen, Apfel, Quitten und Limetten. Sehr attraktiv die nussig-kräutrigen Aromen mit feiner Terroirwürze aus den einzigartigen Steillagen rund um das Weingut. Zeigt sich sowohl reichhaltig, füllig und cremig, zugleich aber auch gekonnt facettenreich-verspielt ohne jede Schwere. Lang anhaltendes, intensives Finale. Ein Top Pinot Blanc von einem der besten Winzer Deutschlands, der internationales Renommee besitzt.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weinmanufaktur Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0715617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Blanc P**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren