



2018 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 der 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 2018 wurde, nach einer umfangreichen Probe in Markus Molitors Weinkeller, von unserem Einkäufer exklusiv für Mövenpick abgestimmt und ausgewählt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, im Duft mit exotischer Frucht, Wiesenkräutern und einer feinen floralen Note. Trinkt sich herrlich, viel intensive und großzügige Frucht - Mango, Lychee, Aprikosen, Apfel und Limetten. Bei aller Frische auch intensiv und cremig, die Fruchtsäure absolut dezent und harmonisch-weich eingebettet.

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 Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	Riesling, Weissburgunder, Rivaner
Artikelnummer:	0874418

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, Weissburgunder, Rivaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren