



## 2021 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Unser Weisswein-Allrounder

### **Beschreibung:**

In nahezu jeder Spitzenlage der Mosel besitzt Markus Molitor erstrangige Parzellen. Diesen steilen Schieferterrassen gewinnt er Weine ab, die an der gesamten Mosel kein zweites Mal zu finden sind. In seiner Klasse ist die Cuvée Maximilian eine echte Referenz und bestätigt Molitors Ausnahmekönnen nicht nur in der Produktion von Rieslingen, sondern auch von soliden Alltagsweinen.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Markus Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
<b>Artikelnummer:</b>	0874421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cuvée Maximilian trocken**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren