



2017 Pinot Blanc P

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Une référence évidente dans sa catégorie

Description:

Markus Molitor est l'un des meilleurs vigneron allemands. Il est particulièrement fier de ses vignes âgées, en partie non greffées, qui produisent une excellente qualité avec un rendement correct. Il crée ainsi des vins incomparables. Réputé pour ses Rieslings légendaires, il produit aujourd'hui également des Pinots Blancs de premier choix et très demandés.

Note de dégustation:

Jaune lumineux. De délicates notes d'ardoise complimentent le bouquet de fruits tropicaux bien murs. En bouche, il est juteux et corsé, avec de fantastiques arômes fruités de pamplemousse, de mirabelle, de pomme, de coing et de lime. Des nuances gourmandes de noisettes et d'herbes aromatiques se marient aux saveurs de ce magnifique terroir aux pentes abruptes uniques entourant le domaine. C'est un vin riche, corsé et onctueux, complexe mais sans lourdeur, sur une finale longue et intense. Un Pinot Blanc de haut niveau d'un des meilleurs vigneron allemand, à la réputation internationale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Producteur:	Weinmanufaktur Molitor
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Référence:	0715617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc P

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Origine: Allemagne
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Pinot Blanc
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Foudre
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés