



2018 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

La cuvée d'excellence du producteur aux 100 points, Markus Molitor

Description:

C'est un perfectionniste absolu. Aucun autre vigneron de Moselle ne met autant de coeur dans la récolte et la sélection de ses raisins que Markus Molitor, déjà quatre fois récompensé de 100 points par le Wine Advocate de Robert Parker. La Cuvée Maximilian est l'un des vins les plus appréciés de l'année, et il séduit aussi bien les novices que les connaisseurs par son charme incomparable et son caractère charnu et fruité. Même le tout nouveau millésime 2018 a été approuvé et sélectionné par notre acheteur, en exclusivité pour Mövenpick, après une longue dégustation dans les caves de Markus Molitor.

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Une délicate note florale agrémentée le bouquet de fruits exotiques et d'herbes des prés. Il coule bien en bouche avec ses arômes fruités gourmands et généreux de mangue, de litchi, d'abricot, de pomme et de lime. Intense et onctueux malgré sa fraîcheur, soutenu par une très subtile acidité harmonieusement intégrée.

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:	Molitor
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	Riesling, Weissburgunder, Rivaner
Référence:	0874418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	Riesling, Weissburgunder, Rivaner
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés