



## 2020 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.

### Note de dégustation:

Jaune doré rayonnant. Magnifique bouquet de fruits exotiques avec des notes de fleurs blanches et un souffle d'herbes. Bouche très séduisante, juteuse et merveilleusement fondante. Le fruit est à la fois généreux et délicat, avec des arômes opulents d'abricots, de pommes, de citrons verts, de mangues et de litchis. Il est élégant, ample et onctueux jusqu'en finale.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Moselle
<b>Producteur:</b>	Markus Molitor
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
<b>Référence:</b>	0874420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cuvée Maximilian trocken**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés