



2017 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Exzellente Cuvée von Molitor

Descrizione del vino:

Er ist ein absoluter Qualitätsfanatiker. Keiner sonst an der Mosel betreibt so viel Aufwand bei 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.

Nota di degustazione:

Leuchtendes, der Duft attraktiv und feinwürzig mit viel Gelbfrucht, Gartenkräutern und floralen Noten. Im Glas mit satter, saftig-eindringlicher Frucht reifer Mango, Maracuja, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Zeigt wunderbare Balance aus Frische, Nachhaltigkeit und perfekt integrierter, weicher Fruchtsäure. Recht druckvoll und komplex im Abgang, eben ein kleines Meisterwerk aus dem Keller Markus Molitors.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Produttore:	Molitor
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	9 Monate in Großholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau
Numero di articolo:	0874417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Großholz
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren