



2020 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

La cuvée d'eccellenza del produttore da 100 punti Markus Molitor

Descrizione del vino:

È un perfezionista assoluto. Nessun altro viticoltore della Mosella mette così tanto impegno nella raccolta e nella selezione delle uve come Markus Molitor, che ha già ricevuto 100 punti per quattro volte dal Wine Advocate di Robert Parker. La Cuvée Maximilian è uno dei vini più apprezzati dell'anno, in grado di conquistare sia i neofiti che gli intenditori con il suo incomparabile fascino e il suo carattere carnoso e fruttato.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Magnifico bouquet di frutta esotica con note di fiori bianchi e un accenno di erbe aromatiche. Al palato è molto seducente, succoso e meravigliosamente morbido. Il frutto è generoso e delicato allo stesso tempo, con aromi opulenti di albicocca, mela, lime, mango e litchi. È elegante, corposo e untuoso fino al finale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	DE
Regione:	Mosella
Produttore:	Weingut Markus Molitor
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Numero di articolo:	0874420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi