



2021 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 scintillante. Un bel bouquet aperto ed esotico di frutta gialla, con note di fiori bianchi ed erbe aromatiche fini. Al palato è succoso e fondente, con generosi ma raffinati aromi di frutta gialla, mango, albicocca, mela verde, agrumi e litchi. Elegante e piacevole al palato, con una bella morbidezza e pienezza fino al lunghissimo 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:

Germania

Regione:

Mosella

Produttore:

Markus Molitor

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau

Numero di articolo:

0874421

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:	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi