



2014 Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

High-End-Pinot-Blanc

Descrizione del vino:

Markus Molitor (4 Trauben im GaultMillau) ist nicht nur ein Riesling-Meister, sondern bringt auch fantastischen Pinot Blanc heraus. Die Molitor-Weinberge liegen von Brauneberg bis Traben-Trarbach und an der Saar (seit 2001). Die Kernwerte des Hauses Molitor bei ihrer Weinproduktion sind Qualität, Handarbeit und Respekt. Nur so ist es möglich, Weine mit Geschmackstiefe und Struktur herzustellen, die gleichzeitig die moseltypische Frische mitbringen.

Nota di degustazione:

Mittelkräftiges Gelb, mineralisch-tiefgründiger und würziger Duft mit der typischen Schiefernote, am Gaumen ungemein nachhaltig, cremig und vollmundig. Dabei auch in perfekter Balance präziser Fruchtintensität, Extraksüße sowie gekonntem Einsatz der französischen Barriques. Dominant sind Zitrusfrüchte, Quitte, reifer Apfel gepaart mit Wiesenblumen, Gartenkräutern und feinsten Röstaromen. Wundervoll klares, feines Bukett mit reicher Frucht und beeindruckende Länge im Abgang kennzeichnen dieses Meisterwerk. Delikater, inspirierender Pinot Blanc der Extraklasse – limitiert, macht Lust auf Mehr. Wie alle Weine hier auch mit gewaltigem Potenzial ausgestattet. Grandios gut.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Produttore:	Molitor
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	9 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Numero di articolo:	0817014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren