



2015 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Exzellente Cuvée von Markus 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:

Funkelndes Gelb, feinwürziger, angenehmer Duft nach Gelben Früchten, frischen Kräutern und floralen Noten. Am Gaumen mir herrlich saftig-intensiver Frucht reifer Aprikosen, Zitrusfrüchte, Apfel und Mango. Bei aller Frische auch intensiv und cremig, die Fruchtsäure absolut dezent und harmonisch-weich eingebettet. Ein spannender Wein voller Schmelz und Intensität, druckvoll und komplex im Abgang, bleibt lang am Gaumen. In seiner Klasse eine echte Referenz. Zeigt das ganze Können des Ausnahmewinzers Markus Molitor und die Güte des großartigen Jahrgangs 2015!

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
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Riesling, Pinot Blanc, Rivaner
Numero di articolo:	0874415

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, Rivaner
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren