



Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Viele Parker-Punkte für Molitors Pinot Blanc

Beschreibung:

Markus Molitor (4 Trauben im Gault/Millau) 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.

Degustationsnotiz:

Pures, strahlendes Gelb, aromatisch-tiefgründiger Feuersteinduft mit intensiver, fleischiger Gelbfrucht und feinwürziger, spannender Schiefermineralik. Rund, nachhaltig und ungemein saftig-reichhaltig am Gaumen, vollmundiger, cremig-mundwässernder Pinot Blanc mit beeindruckender Frucht von Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchten und Apfel, finessenreich und fein dazu. Köstliche Fruchtpräsenz, subtile Röstaromen der burgundischen Mercury-Barriques, extraktsüß und ultrafein. Gewaltige Länge.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Artikelnummer:	0817020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94-95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.