



## Chardonnay\*

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Mosel-Chardonnay mit internationalem Format

### **Beschreibung:**

Markus Molitor ist in erster Linie für seine erstklassigen Rieslinge weltbekannt. Seit vielen Jahren widmet er sich auch den Burgundersorten, neuerdings auch dem sehr gefragten Chardonnay. Ein überzeugender, kraftvoll-würziger Chardonnay, der im Eichenholzfass ausgebaut wurde. Jetzt schon köstlich, besitzt er ein Lagerpotenzial für viele Jahre.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Goldgelb, im Duft bereits offen, mit etwas Luft immer mehr intensive exotische Gelbfrucht, dazu feinwürzig-mineralische Schiefernoten mit ätherischer Kräuterwürze. Im Mund vollmundig, dicht gewoben, mundfüllend und fein zugleich. Schöne Frucht, Zitrus, dezente Vanille- und Röstaromen, druckvoll und persistent bis in den langen, beeindruckenden Abgang. Großartiger Chardonnay von Markus Molitor, der auch international in seiner Klasse ganz oben mitspielen kann.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland            |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Markus Molitor |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1097919                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chardonnay\*

Wehlener Klosterberg  
Weingut Markus Molitor

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                                          |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                                                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                           |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz                                                                                                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |