Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Exzellente Cuvée vom 100-Punkte-Winzer Markus Molitor

Beschreibung:
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.
Aromenprofil:
(st) Funkelndes Goldgelb, attraktives und offenes Bouquet mit viel Gelbfrucht, Exotik, weißen Blüten und feiner Kräuteraromatik. Im Mund saftig und mit schönem Schmelz, großzügiger, zugleich feiner Gelbfrucht, Mango, Aprikose, grüner Apfel, Zitrusfrucht und Lychee. Jederzeit elegant und trinkanimierend, mit gewisser Cremigkeit und Fülle im recht langen Finale.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weinmanufaktur Markus Molitor
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0874424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch