



Pinot Gris Réserve

Weingut Markus Molitor

Grauburgunder in Réserve-Qualität

Beschreibung:

Dieser Grauburgunder mit der Handschrift der Winzerlegende Markus Molitor verbindet die kühle Präzision der Mosel mit tollem Schmelz. In traditionellen Moselfudern lange auf der Vollhefe ausgebaut, zeigt er reife gelbe Frucht, feine Würze und eine cremige Textur.

Aromenprofil:

Kraftvolles Goldgelb, bereits im Duft offen und generös, deutet seine Kraft und Tiefe bereits dort an. Am Gaumen ungemein saftig, mundfüllend, fast schon opulent und mit köstlicher, nachhaltiger und extraktsüßer Frucht und Schieferwürze. Gelbe und exotische Früchte zuhauf, umwerfend attraktiv und animierend. Pure köstliche Grauburgunderfrucht, facettenreich und vielschichtig, mit jedem Schluck öffnet sich eine weitere Geschmacksdimension. Bis ins Finale mit eindringlicher Tiefe und fast schon verschwenderischem Reichtum.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 9 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 1281224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Gris Réserve

Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.