



## Pinot Blanc P

Haus Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Eleganz aus Meisterhand

### **Beschreibung:**

Strahlend goldgelb eröffnet dieser Weißburgunder seinen Auftritt im Glas – ein erster Hinweis auf die Präzision und Tiefe, die Markus Molitor jedem seiner Weine verleiht. Molitor ist längst eine Legende an der Mosel – bekannt als „Riesling-Magier“, als Perfektionist, als Winzer mit fast unheimlicher Genauigkeit. Doch wer seinen Pinot Blanc P kennt, weiß: Auch jenseits des Rieslings zählt er zur Spitze Deutschlands. Die Trauben stammen aus berühmten Steillagen der Mittelmosel, wo Schiefer, Sonneneinstrahlung und kühle Nächte eine Klarheit und Spannung formen, die diesen Burgunder unverwechselbar machen.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Attraktives Goldgelb mit einer Auswahl exotischer Früchte. Am Gaumen mit fantastischen Schmelz, Extraktsüße und köstlicher, üppiger Frucht reifer Mirabellen, Grapefruit, Apfel, Quitten und Limetten - alles mit cremig-intensiver Fülle und Saftigkeit und dezent nussigen Aromen. Wunderbar anregend wirkt die typische Kräuterwürze aus den legendären Schiefersteillagen an der Mosel. Zeigt sich allzeit facettenreich-verspielt ohne jede Schwere.

### **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.

### **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 im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Bianco
<b>Artikelnummer:</b>	0715623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Blanc P**

Haus Klosterberg  
Weingut Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Bianco
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.