2018 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Unser Sommer-Allrounder

Beschreibung:
In nahezu jeder Spitzenlage der Mosel besitzt Markus Molitor erstrangige Parzellen. Diesen steilen Schieferterrassen gewinnt er Weine ab, die an der gesamten Mosel kein zweites Mal zu finden sind. In seiner Klasse ist die Cuvée Maximilian aus Riesling, Weißburgunder und Rivaner eine echte Referenz. Der Jahrgang 2018 ist bei Molitor von ganz besonderer Güte und sorgt für die herausragende Qualität dieses Sommer-Allrounders, der mit saftiger Frucht, charmantem Schmelz und attraktivem Trinkfluss begeistert.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Gelb, im Duft mit exotischer Frucht, Wiesenkräutern und einer feinen floralen Note. Trinkt sich herrlich, viel intensive und großzügige Frucht - Mango, Lychee, Aprikosen, Apfel und Limetten. Bei aller Frische auch intensiv und cremig, die Fruchtsäure absolut dezent und harmonisch-weich eingebettet.
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:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Riesling, Weissburgunder, Rivaner
Artikelnummer:	0874418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Riesling, Weissburgunder, Rivaner
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de