



## 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

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cuvée Maximilian trocken**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

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