



2018 Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Prestige-Pinot-Blanc vom legendären Klosterberg

Beschreibung:

Markus Molitor ist zweifellos einer der renommiertesten Winzer Deutschlands. Mit seinen Rieslingen und immer mehr auch mit seinen Weißburgundern überzeugt er Kritiker und Publikum. Speziell ans Herz legen möchten wir Ihnen den Pinot Blanc, einen mit 93 Parker-Punkten gekrönten Star aus traditionellen Moselfässern und französischen Barriques. Diesen füllt Markus Molitor nur für uns ab – in streng limitierter Menge.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, aromatisch-tiefgründiger Duft mit viel Gelbfrucht und würziger Schiefermineralik, sehr animierend. Nachhaltig und saftig im Glas, cremig-vollmundig, köstliche Zitrusfrüchte, Apfel und Quitte, zart auch florale Aromen, Wiesenkräuter und feinste Röstaromen der Barriques. Genial komponierter Wein mit köstlicher Präsenz der Frucht, gewaltiger Extrakt Süße, dabei auch klar und fein in seiner Art. Beeindruckende Länge im Abgang kennzeichnen dieses Meisterwerk. Ein delikater, inspirierender Pinot Blanc der Extraklasse – limitiert, macht Lust auf Mehr.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Bewertung(en):	Parker 93+/100, Score 19/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Artikelnummer:	0817018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc**

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Parker 93+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren