



## 2019 Chardonnay\*

Wehlen Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Mosel-Chardonnay mit internationalem Format

### **Beschreibung:**

Markus Molitor ist in erster Linie für seine erstklassigen Rieslinge weltbekannt. Seit vielen Jahren widmet er sich auch den Burgundersorten, neuerdings auch dem sehr gefragten Chardonnay. Ein überzeugender, kraftvoll-würziger Chardonnay, der im Eichenholzfass ausgebaut wurde. Jetzt schon köstlich, besitzt er ein Lagerpotenzial für viele Jahre.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Goldgelb, im Duft bereits offen, mit etwas Luft immer mehr intensive exotische Gelbfrucht, dazu feinwürzig-mineralische Schiefernoten mit ätherischer Kräuterwürze. Im Mund vollmundig, dicht gewoben, mundfüllend und fein zugleich. Schöne Frucht, Zitrus, dezente Vanille- und Röstaromen, druckvoll und persistent bis in den langen, beeindruckenden Abgang. Großartiger Chardonnay von Markus Molitor, der auch international in seiner Klasse ganz oben mitspielen kann.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1097919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay\***

Wehlen Klosterberg  
Weingut Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren