



2020 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Unser Weißwein-Allrounder

Beschreibung:

Er ist ein absoluter Qualitätsfanatiker. Keiner sonst an der Mosel betreibt so viel Aufwand bei Lese und Selektion der Trauben wie Markus Molitor – schon viermal (!) wurde er dafür von Robert Parkers Wine Advocate mit 100 Punkten belohnt. Die Cuvée Maximilian ist einer der erfolgreichsten Weine des Jahres und begeistert mit ihrer saftig-fruchtbetonten und charmanten Art Kenner und Einsteiger gleichermaßen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, herrlicher Duft mit viel exotischen Früchten, weiße Blüten mit einer feinen Kräuteraromatik. Am Gaumen sehr attraktiv, saftig und mit tollem Schmelz ausgestattet. Großzügige, zugleich feine Frucht mit einem Korb aus Aprikosen, Apfel, Limetten, Mango und Lychee. Trotz seiner Eleganz auch cremig und vollmundig bis in den Abgang.

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):	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Artikelnummer:	0874420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg
Weinmanufaktur Markus Molitor

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