



## 2020 Pinot Blanc\*\*

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Viele Parker-Punkte für Molitors Pinot Blanc

### **Beschreibung:**

Markus Molitor (4 Trauben im GaultMillau) ist nicht nur ein Riesling-Meister, sondern bringt auch fantastischen Pinot Blanc heraus. Die Molitor-Weinberge liegen von Brauneberg bis Traben-Trarbach und an der Saar (seit 2001). Die Kernwerte des Hauses Molitor bei ihrer Weinproduktion sind Qualität, Handarbeit und Respekt. Nur so ist es möglich, Weine mit Geschmackstiefe und Struktur herzustellen, die gleichzeitig die moseltypische Frische mitbringen.

### **Degustationsnotiz:**

Pures, strahlendes Gelb, aromatisch-tiefgründiger Feuersteinduft mit intensiver, fleischiger Gelbfrucht und feinwürziger, spannender Schiefermineralik. Rund, nachhaltig und ungemein saftig-reichhaltig am Gaumen, vollmundiger, cremig-mundwässernder Pinot Blanc mit beeindruckender Frucht von Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchten und Apfel, finessenreich und fein dazu. Köstliche Fruchtpräsenz, subtile Röstaromen der burgundischen Mercury-Barriques, extraktsüß und ultrafein. Gewaltige Länge.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weingut Markus Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94–95/100
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0817020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Blanc\*\***

Wehlener Klosterberg  
Weingut Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren