



2020 Chardonnay**

Wehlener Klosterberg, Weingut Markus Molitor

Deutscher Chardonnay von Weltklasse

Beschreibung:

Durch den Klimawandel ist es möglich, nun auch erstklassige Chardonnays an der Mosel zu erzeugen – und zwar auf Schiefer und nicht wie im Burgund auf Kalkstein. Ausbau im großen Holzfass als auch in französischen Barriques. ** Zweistern bildet die Qualitätsspitze bei Molitor beim Chardonnay. Es wurden von diesem Elixier nur gut 250 Liter ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb, das Bouquet zeigt viel exotische Früchte, Ananas, Zitrus, mit weiterer Luftzufuhr auch weiße Blüten, dazu saline, feinwürzig-mineralische Schiefernoten und eine ätherische Kräuterwürze. Am Gaumen vollmundig, saftig und cremig, mit feinsten Bourbonvanille und Röstaromen aus den französischen Barriques. Öffnet sich mit jeder Minute und wird immer komplexer und facettenreicher. Limette, Mirabelle, Reneklode, Mandarine und reife Quitte treffen auf Finesse, mineralische Säurefrische mit kompakter Dichte und Nachhall. Das Holz ist perfekt integriert bis ins lang anhaltende Finale pures Trinkvergnügen.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Markus Molitor
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1103420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay**

Wehlener Klosterberg
Weingut Markus Molitor

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren