



2021 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

Unser Weißwein-Allrounder

Beschreibung:

In nahezu jeder Spitzenlage der Mosel besitzt Markus Molitor erstrangige Parzellen. Diesen steilen Schieferterrassen gewinnt er Weine ab, die an der gesamten Mosel kein zweites Mal zu finden sind. In seiner Klasse ist die Cuvée Maximilian eine echte Referenz und bestätigt Molitors Ausnahmekönnen nicht nur in der Produktion von Rieslingen, sondern auch von soliden Alltagsweinen.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Goldgelb, attraktives und offenes Bouquet mit viel Gelbfrucht, Exotik, weißen Blüten und feiner Kräuteraomatik. Im Mund saftig und mit schönem Schmelz, großzügiger, zugleich feiner Gelbfrucht, Mango, Aprikose, grüner Apfel, Zitrusfrucht und Lychee. Jederzeit elegant und trinkanimierend, mit gewisser Cremigkeit und Fülle im recht langen Finale.

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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Pinot Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Artikelnummer:	0874421

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 bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren