



## 2022 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

La cuvée d'excellence du producteur aux 100 points, Markus Molitor

### Description:

C'est un perfectionniste absolu. Aucun autre vigneron de Moselle ne met autant de cœur dans la récolte et la sélection de ses raisins que Markus Molitor, déjà quatre fois récompensé de 100 points par le Wine Advocate de Robert Parker. La Cuvée Maximilian est l'un des vins les plus appréciés de l'année, et il séduit aussi bien les novices que les connaisseurs par son charme incomparable et son caractère charnu et fruité.

### Note de dégustation:

Jaune doré étincelant. Joli bouquet ouvert et exotique, marqué par les fruits jaunes, avec des touches de fleurs blanches et de fines herbes aromatiques. En bouche, il juteux et fondant, avec des arômes de fruits jaunes à la fois généreux et d'une grande finesse, mangue, abricot, pomme verte, agrumes et litchi. Élégant et agréable en bouche, avec une belle onctuosité et de l'ampleur jusque dans la très longue finale

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Moselle
<b>Producteur:</b>	Markus Molitor
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cépages blancs
<b>Référence:</b>	0874422

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cuvée Maximilian trocken**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cépages blancs
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés