



## 2022 Cuvée Maximilian trocken

Haus Klosterberg, Weinmanufaktur Markus Molitor

La cuvée d'eccellenza del produttore da 100 punti Markus Molitor

### Descrizione del vino:

È un perfezionista assoluto. Nessun altro viticoltore della Mosella mette così tanto impegno nella raccolta e nella selezione delle uve come Markus Molitor, che ha già ricevuto 100 punti per quattro volte dal Wine Advocate di Robert Parker. La Cuvée Maximilian è uno dei vini più apprezzati dell'anno, in grado di conquistare sia i neofiti che gli intenditori con il suo incomparabile fascino e il suo carattere carnoso e fruttato.

### Nota di degustazione:

(st) Giallo dorato scintillante, bouquet attraente e aperto con molta frutta gialla, sapori esotici, fiori bianchi e aromi di erbe fini. Al palato è succoso, con una bella consistenza fondente, frutta gialla generosa ma fine, mango, albicocca, mela verde, agrumi e litchi. Sempre elegante e vivace da bere, con una certa cremosità e pienezza nel finale abbastanza lungo.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

### Paese d'origine:

Germania

### Regione:

Mosella

### Produttore:

Markus Molitor

### Valutazioni:

Score 17.5/20

### Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.0 %

### Varietà d'uva:

100% Cépages blancs

### Numero di articolo:

0874422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Maximilian trocken**

Haus Klosterberg  
Weinmanufaktur Markus Molitor

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cépages blancs
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi