



# W e i n - E x p e r t i s e



## Markus Molitor Haus Klosterberg Chardonnay Art.-Nr.: 13 94 71

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Mosel
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Markus Molitor
KLASSIFIZIERUNG	Qualitätswein
REBSORTE:	Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Das Traubengut wird gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wird der Most langsam und kühl spontan vergoren, sodass sich die fruchtigen Aromen des Weins voll ausprägen können. Im Anschluss an die Gärung folgt ein schonender Ausbau im Holzfass und Edelstahltank mit langem Hefelager.
BEURTEILUNG:	Präzise und komplex in der konzentriert mineralischen Nase. Ausgewogener, fruchtiger und sehr eleganter Chardonnay mit feinen Tanninen und einem opulenten, fruchtigen Körper. Der Abgang ist angenehm salzig.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Salaten oder Spargelgerichten
TRINKTEMPERATUR:	9°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12 % vol. <i>Restzucker:</i> keine Angabe <i>Gesamtsäure:</i> keine Angabe

Das Weingut Markus Molitor liegt inmitten der Weinberge des Wehlener Klosterbergs an der Mittelmosel. In mehr als 20 spektakulären Steillagen entlang des Flusses (teilweise mit uralten Rebstöcken bestockt) werden in kompromissloser Handarbeit und mit dem absoluten Respekt gegenüber der Natur die Rebsorten Riesling, Pinot Noir und Pinot Blanc angebaut. Eine späte Lese und strenge Selektion der einzelnen Beeren führen zu niedrigsten Erträgen. Im Sinne der Philosophie von Natürlichkeit, Lagencharakteristik, Komplexität und Lagerpotential werden alle Weine ausschließlich spontan, meist klassisch im großen Holzfass, vergoren – ohne die Anwendung stabilisierender Maßnahmen oder Zugabe von Hilfsmitteln.