WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Name:	Einstern*
Rebsorte:	Pinot Blanc
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0 % vol.
Flaschengröße:	750 ml

Herkunft
Das Traubengut für diesen Pinot Blanc stammt aus klassischen Weinlagen der Mosel.

Weinbereitung
Die Trauben wurden im Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die fruchtigen Aromen des Weins voll ausprägen konnten. Ein schonender Ausbau im Holzfass und Edelstahltank mit langem Hefelager folgte im Anschluss an die Gärung.

Verkostungsnotiz
Der 2023 Einstern* Pinot Blanc präsentiert sich in der tiefgründigen und komplexen Nase mit eindeutigen Aromen von Schiefer, sowie reifer Frucht. Am Gaumen elegant und rund, mit angenehmer Struktur und einem feinen, salzig-mineralischen Abgang.

Speiseempfehlung
Anspruchsvoller Pinot Blanc, der sich hervorragend als Aperitif und Tischwein eignet. Passend auch zu leichten Vorspeisen und Salaten wie z.B.: Eichblattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Apfelvinaigrette, Glasnudelsalat mit Garnelen, Rote Bete Carpaccio mit Birne, Rucola und Walnüssen. Besonders gut passt dieser Pinot Blanc zu Spargelgerichten!

Serviertemperatur
9°C

WEINGUT MARKUS MOLITOR GmbH & Co. KG
Klosterberg – D-54492 Zeltingen- Rachtig
Tel: +49-6532-95400-0 – Fax: +49-6532-95400-29
e-mail: info@markusmolitor.com
www.markusmolitor.com