



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333

Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ trocken

Region: Mosel-Saar-Ruwer
Erzeuger: Weingut Markus Molitor - Bernkastel-Wehlen Mosel
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DMO067916

Zuerst duftet Quitte, dann Vanille, ganz hinten in der Nase etwas Nuss und Birne. Neckisch zeigt sich der Haus Klosterberg Pinot Blanc dann auf der Zunge. Frische Zitrusfrucht, ein Schuss Grapefruit und, man staune, eine feine Wolke Schieferstaub, die für reichlich Haftung sorgt. Ach ist das schön, wie tut das gut im Mund. Erfrischend ist der Tropfen, höchst lebendig, flott und auch ein wenig frech. Der Gaumen überrascht von der Textur, die an ihm haftet, die Zungenränder ganz leicht aufgerollt ob dieser jugendlichen Frische. Der Tropfen tanzt, ist fröhlich und beschwingt und animiert zu richtig großen Schlucken. Leicht im Gewicht, schlank und doch mit genug Körper, fein und doch wohl geformt. Leichte Röstaromen ganz hinten am Gaumen, mit gelber Grapefruit. Das Säurespiel ist ein Traum für jeden, der ein wenig Puls im Wein mag. Ein Glücksfall von einem Pinot Blanc (von Schieferböden!) in dieser Preisklasse. Trinkt sich mit Freude wie von selbst, macht Spaß im Mund, sorgt für gute Laune und begleitet Fisch und Meeresfrüchte, wie auch Salate sicher und gekonnt. Wirklich ein toller Wein für kleines Geld.

