



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Pinot Noir „Haus Klosterberg“ Rosé

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Markus Molitor - Bernkastel-Wehlen Mosel
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DMO066220

Wenn Sie ausschließlich Riesling trinken, verpassen Sie etwas!

Es kann Sie niemand zwingen, ausschließlich Riesling zu trinken. Selbst wenn das an sich keine Strafe wäre. Auch wenn der Wein von der Mosel kommt und auch wenn Sie Markus Molitor als Winzer kennen, der steilen Riesling aus mindestens ebenso steigen Hanglagen zaubert und genau dafür – also Riesling – gefeiert wird, heißt das immer noch nicht, dass Sie jemand zwingen kann, ausschließlich Riesling zu trinken. Denn auch Markus Molitor baut auf den 38 Hektar Rebfläche seines Weinguts nur zu 95 Prozent Riesling an. Zwei Prozent sind mit Weißburgunder bestückt und immerhin drei Prozent mit Pinot Noir. Und diese Spätburgunderreben liefern die Trauben für drei Rotweine und einen Rosé, den einzigen Rosé von Markus Molitor: „Haus Klosterberg“. Auch dazu kann Sie natürlich niemand zwingen, aber den sollten, sollten Sie probieren (selbst wenn Sie sonst ausschließlich Riesling trinken), denn für den Rosé gilt genau dieselbe winzerische Maximen wie für alle Molitor-Weine: Handlese und Selektion im Weinberg! Ein Teil der Saftes wird durch Ganztraubenpressung gewonnen, um die Frische zu bewahren, der Rest mittels Saignée-Verfahren aus der Rotweinmaische, um den Körper des Wein zu stärken. Vergären wird natürlich spontan und im Stahltank. Aber entscheidend ist wie immer, was ins Glas kommt.

Dort leuchtet der 2020er Pinot Noir „Haus Klosterberg“ Rosé intensiv lachsfarben und duftet zart nach Beeren: Himbeere, Walderdbeere und leicht herb und kühl nach roten Johannisbeeren. Am Gaumen dann präsent und druckvoll. Die Beerennoten summen leicht und verspielt im Hintergrund und es offenbart sich eine rauschend lebendige Säure von saftig-fleischiger Pink Grapefruit. Deren zarte, appetitanregende Bitterkeit findet ihren perfekten Gegenpart in der moseltypischen würzigen Schiefermineralität.

Das ist so gelungen, anspruchsvoll und elegant, wie es schmackhaft und genussfördernd ist. So darf Wein gerne immer sein – egal in welcher Farbe. Und angesichts dessen wäre es doch wirklich schade, wenn Sie ausschließlich Riesling tranken.

