

Pinot Noir Rosé „Haus Klosterberg“

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DM0066221

Erfrischende Rosé-Eleganz von der Mosel

Ein Sommerabend in Frankreich, die Hitze des Tages hat sich gelegt, die Luft riecht so würzig, wie sie wahrscheinlich nur in der Provence riechen kann. Zum Apéritif gibt es wahlweise Pastis (ein in Deutschland hochgradig unterschätztes Getränk, das mit seinem Anis-Fenchel-Aroma herrlich erfrischt) oder Crémant. Und klar, danach kommt ein eiskalter (meist viel zu kalter) Rosé auf den Tisch. Geht gar nichts anders, denn es gibt keinen anderen Wein, der so stark mit Sommer und Urlaub verknüpft ist. So weit, so gut: Dann können wir nur gemeinsam hoffen, dass es sich bei dem Wein um einen so feinen, exzellent ausgewogenen Rosé wie dem „Haus Klosterberg“ von 2021 aus dem edlen Haus von Markus Molitor handelt – gekeltert aus Trauben, die in den Schieferlagen der Mosel jede Menge Würzigkeit aufgesogen haben. Ja, jetzt darf man sich mal kurz wundern. Stimmt, Markus Molitor ist einer der ganz großen Riesling-Gurus von der Mosel und keltert himmlische Weißweine, nicht wenige gemacht für die Ewigkeit. Aber zum Glück hat dieser Markus Molitor vor vielen Jahren damit begonnen, Pinot Noir in seinen Schiefersteillagen anzupflanzen. Und eins ist klar: Wo Rotwein ist, ist Rosé oft nicht weit – in diesem Fall ist das ein großer Grund zur Freude! Die Trauben für diesen Edel-Rosé aus bestem Haus wachsen auf den steinigten Schieferböden der Mittelmosel, die ihnen Kraft und Zug verleihen. Einen Teil der Lese unterzieht Markus Molitor einer schonenden Ganztraubenpressung, dabei werden die Stiele mitverarbeitet und dadurch die Schalen weniger extrahiert. Der andere Teil stammt



von einem Saftabzug seiner Pinot Noir-Rotweine. Bei dieser Methode wird etwas Saft aus einem Tank abgezogen. Da der Traubenhut unverändert bleibt, hat nun weniger Rotwein-Most verhältnismäßig mehr Kontakt zu den Schalen, was zu mehr Farbe und mehr Gerbstoff führt. Und klar, der Rosé bekommt hocharomatischen Saft geliefert. Das Ergebnis ist ein lachsrosa im Glas glänzender Rosé, der hocharomatisch nach Himbeere und Erdbeere duftet, aber nicht süßlich, sondern eher pikant würzig, dazu kommt rote Grapefruit und gequetschte Sauerkirsche, auch eine Spur Rauch ist dabei – und natürlich delikate Schieferwürze. Am Gaumen geht es ebenso tiefgründig erfrischend weiter, feine Früchte und zarte Würze ergänzen sich tänzelnd. Nein, das ist kein Wuchtbrummen-Rosé, aber ein Muss für alle, die es elegant und fein mögen – und charakterstark. Das ist ein Rosé, der nicht nur an der sommerlichen Tafel eine exzellente Figur macht, sondern auch Vorspeisen großartig begleitet – und die Provence an jeden Esstisch holt.

Trinkempfehlung: Jetzt bis 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003