

Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ (2021)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Markus Molitor - Mosel
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DM0067921

Top Basis-Weißburgunder!

90 Punkte: „Ein feiner und eleganter, mundfüllender und charmanter Weißburgunder mit anregender Salzigkeit im schönen und rassigen Abgang.“ – Stephan Reinhardt (Parker) Es ist beglückend, welch steiler Aufstieg dem Pinot Blanc bzw. Weißburgunder im Portfolio von Markus Molitor in den letzten Jahren gelungen ist. Was zunächst fast wie ein Mauerblümchen am Rande der großen Anzahl von Rieslingen schien, hat sich zu einer Pflanze von veritabler Größe entwickelt. Dazu trägt auch bei, dass der Weißburgunder längst nicht mehr zugekauft wird, sondern komplett aus eigenen Lagen gekeltert wird. Das ehrt diesen Mann, der den Ruf des Mosel-Burgunders fast im Alleingang aufpoliert hat. Und es ist immer wieder beeindruckend, dass ihm das überhaupt möglich ist; denn mittlerweile bewirtschaftet er rund 100 Hektar – weitestgehend in Steillagen. Beim Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ trifft Markus Molitors großes Gespür für Burgundersorten auf den Anspruch, einen hervorragenden Gutswein ins Glas zu bringen, der vor Süffigkeit nur so strotzt. Molitors Weißburgunder bringt Charme, eine saftig reife Frucht und eine angenehme Säure zusammen, ist dabei, dem schlanken Jahrgang sei Dank, klar und präzise. Dabei profitiert der Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ davon, dass er zu rund 20% im Holz ausgebaut wurde, was ihm einen feinen, cremigen Charakter verliehen hat und ein Teil der Reben von kalkhaltigen Terroirs (ideal für Burgunderrebsorten!), an der Grenze zu Luxemburg stammt. Im Duft erinnert der Weißburgunder zunächst an leicht öligen Schiefer und damit an seine



Riesling-Geschwister, von denen man diesen Duft ja kennt. Später und mit Luft finden sich immer mehr weiße Blüten, saftig reife gelbe Äpfel und Quitten, Orangen, Pfirsiche und Mispeln, dazu ein Hauch von Honig, etwas blonder Tabak und Gartenkräuter. Dabei wirkt der Wein so appetitlich, dass man sofort den Drang verspürt, ihn zu kosten. Und wenn man den ersten Schluck im Mund hat, möchte man direkt weitertrinken, so lebendig und saftig, so süffig und trinkfreudig präsentiert sich der Wein. Da findet sich so viel reife gelbe Frucht, so viel Schmelz, durchzogen von einer reifen Säure, und gleichzeitig so viel Kraft und Substanz – das ist einfach umwerfend charmant.

Jetzt und sicher bis 2030 zu genießen.

Allergene

Sulfite

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

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

<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: DEUTDE33HAN

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