

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Markus Molitor Haus Klosterberg Pinot Noir 2019
Vinícola	Markus Molitor
Safra	2019
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1984, aos apenas 20 anos, Markus Molitor assumiu a vinícola de seu pai, uma propriedade pertencente à família há oito gerações. A busca incansável pela excelência rapidamente transformou uma adega antes considerada comum em um dos grandes nomes do Mosel. Hoje, seus vinhos figuram entre os mais respeitados da região, com expressivas pontuações concedidas pela The Wine Advocate, uma das publicações mais influentes do mundo do vinho.
Embora a vinícola possua vinhedos distribuídos por 15 diferentes zonas do Mosel, o Klosterberg — localizado junto à adega — foi especialmente selecionado para a elaboração deste vinho. Trata-se de uma encosta de 24 hectares com exposição sul, composta por solos ricos em ferro e pela clássica ardósia devoniana, elemento central na identidade dos vinhos da região.
Este Pinot Noir, classificado como QbA, passou por fermentação espontânea, permanecendo em contato com as películas por aproximadamente três semanas e meia. O vinho amadureceu por 15 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta	
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário	
	DESCRIÇÃO			
	INTENSIDADE	baixa	alta	
	DOÇURA	seco	doce	
	ACIDEZ	baixa	alta	
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta	
	CORPO	leve	encorpado	
	PERSISTÊNCIA	curta	longa	
	DESCRIÇÃO			
CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRIÇÃO				

CULINÁRIA