

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.

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				