



Pinot Noir Molina

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Maienfelder Terroir at its best

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Sauerkischen, reife Himbeeren und eine dezente Würze - als Ausdruck des raffinierten Toastings - prägen die facettenreiche Nase. Viel Schmelz und ein wunderbares Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, rote Beeren, auch Johannisbeeren, etwas Gewürznelke und Zimt; die Gerbstoffe sind reif und perfekt eingebunden; das Finale ist ausdauernd und verspricht ein feines Lagerpotenzial.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Maienfeld
Produzent:	Schloss Salenegg
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1182621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Molina

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.