# 2020 Pinot Noir Molina

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Maienfelder Terroir at its best

**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 |
| **Region:** | Graubünden |
| **Subregion:** | Maienfeld |
| **Produzent:** | Schloss Salenegg |
| **Bewertung(en):** | |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Artikelnummer:** | 1182620 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pinot Noir Molina

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Bewertung(en):** | |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch