



Pinot Noir Molina

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Maienfelder Terroir at its best

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Sauerkirschen, 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.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Maien
Produzent:	Schloss Salenegg
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1182620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Molina

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.