



2021 Pinot Noir Molina

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1182621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Molina

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.