



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.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine:	Svizzera
Appellation:	Maien
Produttore:	Schloss Salenegg
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnnummer:	1182621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Molina

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.