



2021 Pinot Noir Molina

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:SvizzeraRegione:GrigioniSottoregione:Maienfeld

Produttore:Schloss SaleneggValutazioni:Score 18.5/20Vinificazione:12 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: fino a 2032
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1182621



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Molina

Graubünden AOC Schloss Salenegg

Origine: Svizzera Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Pinot Noir fino a 2032 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique 13.5 %

Gradazione

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.