



## "Molina" Pinot Noir AOC Graubünden

Schloss Salenegg  
Schweiz, Graubünden

### Vinifikation

Handlese, Gärung in Edelstahltanks, Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques, 1/3 neues Holz, 2/3 in 2. und 3. Füllung

### Charakter

Glänzendes Granatrot; duftiges, offenes Bouquet mit beeriger Frucht wie Erdbeeren, Himbeeren und Cassis, feine Holz- und Röstnoten, charakteristische Pinot Noir-Note mit pfeffriger Würze und Intensität; am Gaumen weich, mit satten Beerennoten, tolles Tannin-Frische-Frucht-Spiel, wirkt sehr klassisch elegant und ausgewogen und bringt grossen Trinkspass mit

### Terroir

Einzellage Molina, ausschliesslich Reblagen im Besitz des Schlosses

### Geschichte

Die Einzellage Molina gehörte bereits zum Schloss, als dieses noch im Besitz des Ritters Anton v. Molina war. Er residierte auf dem Schloss Salenegg von 1594 – 1654 und sein Geist soll heute noch im Schloss zuhause sein.

### Konsumhinweis

Helles und rotes Fleisch, Geflügel, Kalb wie Kalbsbraten oder Kalbs-Geschnetzeltes, Terrine, Wild, junger Hart-Käse, Weich-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite