



"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 mitbeeriger 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