



MARKUS MOLITOR

Brauneberger Mandelgraben* Pinot Noir

Omschrijving

Aroma's die doen denken aan kersen, zwarte bessen, grafiet, cacao, vanille en drop. Fruitige, geconcentreerde wijn die een elegante en zijdezachte structuur heeft. De zuren zijn mooi in balans. De ronde tannines eindigen in een complexe, minerale afdronk.

Druivensoort(en)

Pinot Noir

Vinificatie

De perfect gerijpte, gezonde druiven worden geoogst in november. Na het ontstelen ontstaat spontane fermentatie. De gisting, van ongeveer 3 ½ week, wordt de wijn opgeslagen in nieuwe Franse barriques gedurende 14 maanden. Door de lange rijping ontstaat een perfecte klaring van de wijn en deze Pinot Noir is ongefiltterd.

Herkomst

De wijngaarden liggen op een perceel dat varieert van vlak tot steil. Het gedeelte waar de druiven vandaan komen is gelegen op een helling die uitstyrekt tot in het bos. Dat geeft een ideale water toevoer, zelf in hete, droge jaren. De druiven behouden hun zuren zeer goed. De bodem is stenig, met kwartsiet en gravel. Dat geeft deze Pinot Noir zijn mineraliteit en finesse.

Eettips

Te serveren bij (wild) gevogelte, kalfsvlees, paté en rijpe kaassoorten. peking eend of andere Aziatische gerechten met vlees of gevogelte.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0359087
Inhoud:	75
Jaar:	2016
Streek:	Mosel
Appellatie:	QbA Mosel
Wijnhuis:	Markus Molitor



 verbunt
verlinden

SALENTEIN
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO
HARD SICIA ALTA

W.S.J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1858
PORT

ERRAZURIZ

FARINA
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent
MIQUEL