



## Pinot Noir

Brauneberger Mandelgraben, Weingut Markus Molitor

Burgunderfinesse trifft Moselterroir

### **Beschreibung:**

Dass Markus Molitor weit mehr beherrscht als Riesling, zeigt dieser Pinot Noir aus dem Brauneberger Mandelgraben. Die Mittelmosel mit ihren steilen Hängen und mineralisch geprägten Böden mit Quarzgestein und Kies bietet der anspruchsvollen Burgundersorte ein kühles Terroir, das Feinheit und Frische deutlich in den Vordergrund rückt. In den steilen Parzellen werden die Trauben von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Die Vinifikation folgt einem zurückhaltenden Ansatz: spontane Gärung, längerer Kontakt mit den Schalen und anschließende Reife im Holz, das den Wein begleitet, ohne ihn zu dominieren. Das Resultat ist ein hochklassiger, eigenständiger Pinot Noir, der nicht versucht, Burgund zu kopieren, sondern die Rebsorte mit der Eleganz und mineralischen Spannung seiner Herkunft interpretiert.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Begleitet Entenbrust mit Thymian und Kirschjus, Kalbskotelett mit Waldpilzen und gebackenen Sellerie mit Haselnüssen ebenso gekonnt wie Kaninchenkeule mit Riesling, Mosel-Sauerbraten mit Kartoffelklößen und herzhaft Kartoffel-Zwiebel-Tarte.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                     |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Markus Molitor          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1473122                         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir

Brauneberger Mandelgraben  
Weingut Markus Molitor

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |