



## 2016 Pinot Noir\*\*\* trocken

Brauneberger Klostergarten, Weingut Markus Molitor

Molitors 3-Sterne-Pinot-Noir

### Degustationsnotiz:

Recht kräftiges Purpur, sehr intensiv, würzig und frisch im Duft. Im Glas vollmundiger Typ, aber ebenso mit Grip und Drive am Gaumen, konzentrierte Frucht, reife und edle Tanninstruktur, dunkle Frucht, Schokolade, Lakritze. Großer Pinot, der seine Zukunft noch vor sich hat. Jetzt aktuell dekantieren.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weingut Markus Molitor
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93+/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1098116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir\*\*\* trocken**

Brauneberger Kloostergarten  
Weingut Markus Molitor

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.