

MÖHR-NIGGLI PILGRIM PINOT NOIR 2024 GRAUBÜNDEN AOC 13.5° 75CL



NO IMAGE
AVAILABLE

75cl

Marke

Möhr-Niggli

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Graubünden

Jahrgang

2024

Alkoholgehalt

13.5 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Geflügel , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Weichkäse

Herstellungsprozess

Die Trauben werden von Hand gelesen, auf dem Sortiertisch selektioniert und, wenn immer möglich, zu einem guten Teil als ganze Trauben (vinification en vendange entière) in knapp 2 Tonnen fassenden Holzbottichen vergoren. Anschliessend reift der Wein je nach Jahrgang 14 bis 20 Monate auf der natürlichen Feinhefe in 228-Liter-Piècen.

Trinktemperatur

14 °C - 16 °C

Trinkreife bis

2044

Allergene

Enthält Sulfite

55.00

(inkl. MwSt.)