

**MARKUS MOLITOR PINOT NOIR
TROCKEN BRAUNEBERGER
KLOSTERGARTEN** 2017 MOSEL QBA
13° 75CL**



75cl

Fabricant

Markus Molitor

Titre alcoométrique

13 %

Processus de fabrication

Sélection rigoureuse dès la vendange avec un égrappage presque complet. Macération de quatre à six semaines avec des levures naturelles. Elevage en barriques pendant 18 à 24 mois.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

actuel 52.50

(y compris la TVA)