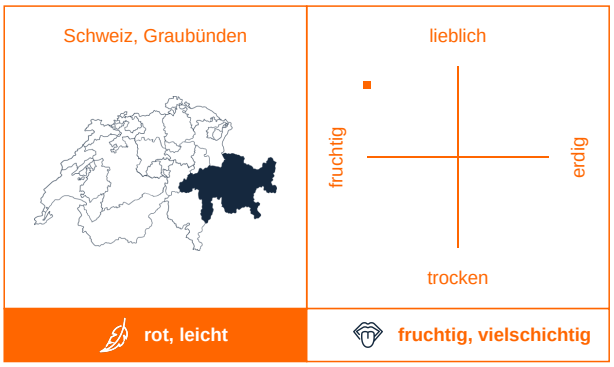
MONOLITH PINOT NOIR
AOC MONOLITH AOC
WEINGUT OBRECHT | 2022



Es handelt sich um einen edlen Pinot Noir, der die Wärme und die sonnigen Hügel Graubündens widerspiegelt. Mit der charakteristischen Nuance und Frische des Pinot Noir hat dieser Wein einen dunklen fruchtigen Kern, sowie ein wenig Würze und Struktur. Der wohldosierte Einsatz von Eichenholz verleiht dem Wein Komplexität, ohne jedoch zu wuchtig zu sein, und die Zeit im Fass verleiht ihm auch eine leicht pikante Note. In seiner Jugend profitiert er sehr von einer gewissen Öffnungszeit vor dem Genuss. Er ist der perfekte Mittelpunkt für eine schöne Feier.



Pinot Noir

Genussreife: 3 - 9 Jahre

Spontangärung nach Kältestandzeit im Holz. Danach folgt eine Barriquereifung von 12 Monaten. Unfiltriert abgefüllt.

Kirsche, Waldbeeren, Brombeere, Pfeffer, Leder, rauchig

Getreiderisotto, Lammcarré/Lammrack, Côte de boeuf / Rindskotelett, Polenta

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**