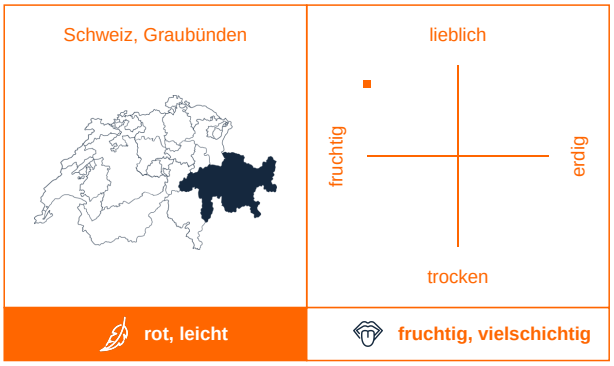
MONOLITH PINOT NOIR SELVI AOC MONOLITH AOC

WEINGUT OBRECHT | 2019



Die DNA eines grossen Gewächses basiert auf der Sortentypizität, dem Terroir und der Philosophie des Winzers. Die Weine der Einzellage Selvi bauten die Obrechts in fünf Barriques aus. Das Fass Nr. 2 präsentierte sich in der Balance und überzeugte durch eine ganz besondere Filigranität: Pinot Noir pur, dem burgundischen Vorbild nahe. Die klassische Fruchtaromatik im Bouquet lässt aufhorchen und an Beerenfrüchte denken. Aber auch Nuancen von Waldboden, herbale Noten lassen sich ausmachen. Die Ausbauaromatik ist sehr dezent und unterstützend. Das vermittelt viel Trinkvergnügen. Elegant, feingliedrig und vielschichtig präsentiert sich dieser Charakterwein im Gaumen, der im lange anhaltenden, fruchtigen Finale seine Vorzüge zum Ausdruck zu bringen vermag.



Pinot Noir

Genussreife: 4 - 8 Jahre

Während sechs Monaten im Barrique (2. Füllung, François Frères, Allier, leichter Brand) ausgebaut

frisch vegetativ, Reifearomen, Waldboden, Beeren

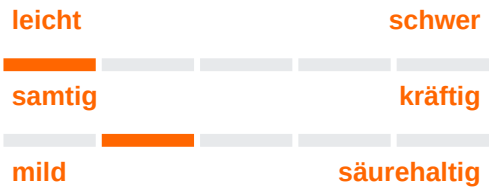
Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte, Salami, Fleischpastete, Gemüsepastete, gefüllte Kalbsbrust, Bergkäse/Alpkäse, Sbrinz

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

VOI MIGROS partner


leicht
schwer

samtig
kräftig

mild
säurehaltig