



2017 Molina AOC GR, Cottinelli

Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Gamaret, Merlot, Regent, Zweigelt
Flaschengrösse	50 cl

Allergene
enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbe-tont.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben für den Molina werden teilweise in offenen Gärständen und ein Teil in modernsten temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Alle Rebsorten werden separat vergoren und anschliessend separat ausgebaut. Der Ausbau erfolgt während 15 Monaten in überwiegend neuen Barriques aus französischer Allier- Eiche.

Passt zu
Capuns, Wildgerichte, rotes Geflügel, gebratenes Rindfleisch, Kalbsbraten