Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Degustationsnotiz:
Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine Explosion von Fruchtaromen nach Kirschen und Waldhimbeeren, dahinter etwas Malz, Milchschokolade und gut gebackenem Ruchbrot. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer gaumenfüllenden Frucht, die auch einige Röstaromen erkennen lässt, sehr druckvoll und intensiv; am Gaumen eine feine Mineralität offenbarend, langer Abgang.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Weinbau Jann Marugg
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0678124

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC
Weinbau Jann Marugg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch