



Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

Beschreibung:

Für seine Weissweine ist Manfred Meier aus Zizers berühmt und eine der allerersten Adressen im Bündnerland. Seine kleinen Erträge sind legendär. Das Terroir ist wie geschaffen für mineralische, facettenreiche Weissweine.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein sehr präsent, facettenreiches Pinot-Blanc-Bouquet, das viel gelbe Frucht nach Aprikosen und Apfel, aber auch sanfte Honignoten, Mandarinenschale und eine feine Mineralität offenbart. Wunderbar aromatisch am Gaumen, viel Crèmigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischenote und einige Wildkräuter; sehr angenehmer, langer Abgang.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Zizers

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 0155124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Blanc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.