



Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC (Biodynamisch), Weingut Sprecher von Bernegg

Finesse pur aus der Bänder Herrschaft

Beschreibung:

Der Lindenwingert liegt direkt unterhalb des herrschaftlichen Sprecherhauses aus dem 17. Jahrhundert im Herzen der Gemeinde Jenins. Die erstklassige Lage auf über 600 Metern über dem Meeresspiegel bietet nährstoffreichen Boden für grosse, lagerfähige Weine. So entsteht dieser Pinot Noir mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure – selbst in warmen Jahren. Um den authentischen Charakter des Lindenwingerts optimal zu erhalten, baut ihn Jan Luzi in Barriques zweiter und dritter Belegung aus.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Ein herrlich offenes Bouquet, das an rote, kleine Waldbeeren erinnert, aber auch an Zimstern und etwas Veilchen. Am Gaumen macht sich eine köstliche Pinot-Noir-Aromatik breit, nun auch deutliche Kirschnoten und etwas Lakritze; von schöner Saftigkeit und ausnehmender Eleganz, rund und mit sanften Tanninen untermalt; die Röstaromen unterstützen die feine Fruchtaromatik gekonnt, ohne zu dominieren; anhaltend aromatisch im langen Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Weingut Sprecher von Bernegg

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0576422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC (Biodynamisch)
Weingut Sprecher von Bernegg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	WeinWisser 19/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.