



Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Ein tiefgründiger, nobler Pinot in Réserve-Qualität

Beschreibung:

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Qualität und Konzentration über alles, lautet hier das Motto. Seine konsequenten Ertragsbeschränkungen sind schon fast legendär und für Meier die Basis eines aussergewöhnlichen Weins.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe von mittlerer Intensität. Ein gekonnt komponiertes Bouquet von rot- und schwarzbeerigen Noten, ergänzt durch zarte Veilchen und eine dezente Rauchnote, auch Mokkanoten und etwas Unterholz. Sehr attraktives Gaumenbild, das an Cassis, Himbeeren und Kirschlikör erinnert; sehr fest und dicht, von hervorragender Tanninstruktur; die Röstaromen erinnern an Vanille und Milkschokolade; anhaltendes, sehr kompaktes Finale mit einigen würzigen Noten.

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:	Zizers
Produzent:	Weinbau Manfred Meier
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0648419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.