



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.

Aromenprofil:

Rubinrote Farbe von guter Intensität und schönem Glanz. Ein gekonnt komponiertes Bouquet von rot- und schwarzbeerigen Noten, ergänzt durch zarte Veilchen und eine dezente Rauchnote, auch Moccanoten. Sehr attraktives Gaumenbild, das an Cassis, Himbeeren und Heidelbeeren erinnert; sehr fest und dicht, von hervorragender Gerbstoffstruktur, die noch etwas Grip zeigt; die Röstaromen erinnern an Caramel und Milkschokolade; anhaltendes, sehr kompaktes Finale mit einigen balsamischen Noten.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Zizers
Produzent:	Weinbau Manfred Meier
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0648422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.