



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

Spitzenqualität aus der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Klein, aber extrem fein – so könnte das Motto von Martha und Daniel Gantenbein lauten. Seit 1982 produzieren die beiden einen der renommiertesten Weine der Schweiz, eine Pinot-Noir-Ikone, vinifiziert nach dem Vorbild edler Burgunder. Hoch bewertet, weltweit gesucht, leider jedoch äusserst rar. Ein Spätburgunder mit faszinierender Harmonie, fein und vollmundig, zart und komplex, mit ultrafeinen Tanninen und subtiler Mineralik. Weltklasse-Pinot aus Graubünden!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Gantenbein
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0672721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 94+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.