



Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

Beschreibung:

Das neu erbaute Weingut Davaz liegt etwas ausserhalb der malerischen Bündner Gemeinde Fläsch, welche eine der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft ist. Grond ist eine bevorzugte Lage, aus welcher dieser klare und frische Pinot Noir stammt, der mit seiner bezaubernden Burgunderfrucht und etwas Würze überzeugt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, strahlende Mitte. Eine von roten und schwarzen Beeren dominierte Nase, an Himbeeren und Brombeeren erinnernd, dahinter eine deutliche Note nach Unterholz, auch Caramel und etwas Pfefferwürze. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvollen Aromatik nach Kirschen und Preiselbeeren, sehr passend balanciert und mit reifen Gerbstoffen unterlegt, dahinter einige feinmineralische Noten, dezentes Toasting; anhaltendes Finale mit gutem Grip.

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:	Weingut Davaz
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0869617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC
Weingut Davaz

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.