2016 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

Degustationsnotiz:
Mittleres Rubin, granatfarbene Akzente. Eine von kleinen, roten Kirschen, Himbeeren und Röstaromen geprägte Nase, auch etwas Lebkuchenwürze und eine feine Malznote. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Pinot-Noir-Aromatik, die nebst den typischen rotbeerigen Aromen auch ein kräftiges Toasting zeigt, nun auch Brotkrustentöne und Crémant-Schokolade, mit gut integrierten Gerbstoffen; konzentriertes, langanhaltendes Finale.
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
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Jann Marugg
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0678116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC
Weinbau Jann Marugg

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch