



2018 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

Beschreibung:

Für seine Weissweine ist Manfred Meier aus Zizers berühmt und eine der allerersten Adressen im Bündnerland. Seine kleinen Erträge sind legendär. Das Terroir ist wie geschaffen für mineralische, facettenreiche Weissweine.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein spielerisches Nasenbild, das weisse Blüten und Stachelbeeren offenbart, auch ein Hauch Quitte, Orangenzeste und weisser Pfeffer. Aromatisch und ausgewogen am Gaumen, viel Crémigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischenote, dahinter ein sanftes Toasting; sehr präsent im frischen Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Graubünden

Subregion: Zizers

Produzent: Manfred Meier

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Rebsorte(n): 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 0155118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren