



2018 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Bilderbuch-Pinot-Noir

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht aufgehellter Rand. Ein Verbund von rotfruchtigen Noten, an Kirschen und rote Johannisbeeren erinnernd, auffallend offen und aromatisch, dazu gesellen sich Brotkrustentöne und ein Hauch Vanille. Fruchtweicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen Pinot-Noir-Aromatik, nun auch Erdbeeren und Nougat, viel Schmelz zeigend; nach und nach offenbart sich auch eine saftige Frische, die unterlegt ist von reifen Tanninen; anhaltendes, präzises Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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:	Zizers
Produzent:	Manfred Meier
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.3 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Artikelnummer:	0625718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.