



## 2018 Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC, Weingut Davaz

### 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 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Davaz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0869618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fläscher Pinot Noir Grand**

Graubünden AOC  
Weingut Davaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.