



## 2018 Pinot Noir Pfaffen/Calander

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Finessenreicher Pinot Noir aus bester Einzellage

**Beschreibung:**

Tolle und elegante Pinot-Interpretation auf sehr hohem Niveau.

**Degustationsnotiz:**

Glänzendes, mittelkräftiges Rubin. Ein von kleinen, roten Beeren geprägtes Bouquet, Himbeeren und Kirschlikör, auch eine dezente Würze und leicht rauchige Noten. Am Gaumen zeigt dieser Lagen-Pinot-Noir viel Präsenz: rotfruchtige Noten, mit viel Saftigkeit und schön verwobenen, reifen Tanninen, jahgangsbedingt viel Stoffigkeit zeigend; sehr konzentriertes, anhaltendes Finale mit einer feinen Salzigkeit, das eine lange Lagerfähigkeit verspricht.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Produzent:</b>	Sprecher von Bernegg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0623218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Pfaffen/Calander**

Graubünden AOC

Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.