



2018 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatfarbene Reflexe. Pinot-Noir-typisches Bouquet nach kleinen, roten Waldbeeren wie Himbeeren und Erdbeeren, auch ein deutlicher Veilchenduft und etwas kalter Rauch. Weicher Auftakt, abgelöst von einer prächtigen Aromatik nach Kirschen und Himbeergelee, sehr ausgewogen und explosiv, jahrgangstypisch sehr dicht und ausdrucksstark; eine passende Frische und etwas Würze im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietztem, 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 17.5/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0693718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.