



## 2018 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Ein Langstreckenläufer aus einem Prachtsjahrgang

### **Beschreibung:**

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Qualität und Konzentration über alles, lautet hier das Motto. Seine konsequenten Ertragsbeschränkungen sind schon fast legendär und für Meier die Basis eines aussergewöhnlichen Weins.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, zum Rand hin leicht aufhellend. Abwechselnd rote und schwarze kleine Beeren in der ausdrucksstarken Nase, Brombeeren und Waldhimbeeren, ergänzt durch eine leicht pfeffrige Würze und Ruchbrotöne. Am Gaumen sehr intensiv und ausgesprochen harmonisch, wiederum beerige Aromen, aber auch Crème brûlée und sanftes Vanille, die Tannine sind perfekt eingebunden; eine passende Frischenote im aromatisch nicht nachlassenden Finale.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelttem, 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>	Zizers
<b>Produzent:</b>	Manfred Meier
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0648418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Réserve**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.