



2019 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein spielerisches Nasenbild, das weisse Blüten und Stachelbeeren offenbart, auch ein Hauch Quitte, Orangenzeste und weisser Pfeffer. Aromatisch und ausgewogen am Gaumen, viel Crèmigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischenote, dahinter ein sanftes Toasting; sehr präsent im frischen Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Zizers
Produzent:	Manfred Meier
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	Pinot Blanc
Artikelnummer:	0155119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren