



2019 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

Beschreibung:

Für seine Weissweine ist Manfred Meier aus Zizers berühmt und eine der allerersten Adressen im Bündnerland. Seine kleinen Erträge sind legendär. Das Terroir ist wie geschaffen für mineralische, facettenreiche Weissweine.

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:SchweizRegion:GraubündenSubregion:Zizers

Produzent: Manfred Meier **Bewertung(en):** Score 18.5/20

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.8 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): Pinot Blanc
Artikelnummer: 0155119



Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC Weinbau Manfred Meier

Schweiz Herkunft: Bewertung(en): Score 18.5/20 Pinot Blanc Rebsorte(n): Trinkreife: Jetzt trinkreif Weinbau: Traditionell

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.8 %

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren Service: