



## 2018 Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Ausdruckstarker Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

### **Beschreibung:**

Uris wird aus dem besten Traubengut der Familie Davaz gekellert. Der langlebige Uris zeigt eine elegante Burgunderfrucht, Würze und sehr geschliffene Tannine. Er wurde während rund 12 Monaten im französischen Barrique ausgebaut. Die Röstaromen von Tronçais-, Never- und Allier- Eiche unterstützen den Wein wunderbar.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Kleine, rote Beeren wechseln sich ab mit einer markanten Röstaromatik, an rote Kirschen und Preiselbeeren, aber auch gut geröstetes Ruchbrot, Zimt und Caramel erinnernd. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer kräftigen Pinot-Noir-Aromatik, nun auch Waldhimbeeren und einige rauchige Noten, schliesslich etwas weisser Pfeffer; die Tannine sind reif und bestens integriert und geben diesem Lagerwein ein perfektes Rückgrat; viel Finesse im nachhaltigen, von einer passenden Frische unterlegten Abgang.

### **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>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Davaz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0869718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC  
Weingut Davaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.