



## 2020 Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC (Biodynamisch), Weingut Sprecher von Bernegg

Finesse pur

### Beschreibung:

Die Lage Lindenwingert liegt direkt unterhalb des herrschaftlichen Anwesens und zeichnet sich sowohl durch die grosse Höhe auf über 600 Metern, wie auch den nährstoffreichen Boden aus. Dadurch entsteht ein Pinot Noir mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure – selbst in warmen Jahren. Um den authentischen Charakter des Lindenwingerts optimal zu erhalten, wird dieser elegante Burgunder 10 Monate in Barriquen zweiter und dritter Belegung ausgebaut.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Ein herrlich offenes Bouquet, das an rote, kleine Waldbeeren erinnert, aber auch an Zimtstern und etwas Veilchen. Am Gaumen macht sich eine köstliche Pinot-Noir-Aromatik breit, nun auch deutliche Kirschnoten und etwas Lakritze; von schöner Saftigkeit und ausnehmender Eleganz, rund und mit sanften Tanninen untermalt; die Röstaromen unterstützen die feine Fruchtaromatik gekonnt, ohne zu dominieren; anhaltend aromatisch im langen Abgang.

### 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>Produzent:</b>	Sprecher von Bernegg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0576420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir vom Lindenwingert**

Graubünden AOC (Biodynamisch)  
Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.