



## 2021 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Bilderbuch-Pinot-Noir

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein Verbund von rotfruchtigen Noten, an Kirschen und rote Johannisbeeren erinnernd, auffallend offen und aromatisch, dazu gesellen sich Brotkrustentöne und ein Hauch Vanille. Fruchtweicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen Pinot-Noir-Aromatik, nun auch Erdbeeren und Nougat, viel Schmelz zeigend; nach und nach offenbart sich auch eine saftige Frische, die unterlegt ist von reifen Gerbstoffen; anhaltendes, präzises Finale.

### 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>	Zizers
<b>Produzent:</b>	Manfred Meier
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0625721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Sélection**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.