



2022 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine Explosion von Fruchtaromen nach Kirschen und Waldhimbeeren, dahinter etwas Malz, Milkschokolade und gut gebackenem Ruchbrot. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer gaumenfüllenden Frucht, die auch einige Röstaromen erkennen lässt, sehr druckvoll und intensiv; am Gaumen eine feine Mineralität offenbarend, langer 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Jann Marugg
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0678122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.