



## 2023 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 Reflexe. Ein sehr präsent, facettenreiches Pinot-Blanc-Bouquet, das viel gelbe Frucht nach Aprikosen und Apfel, aber auch sanfte Honignoten, Mandarinenschale und eine feine Mineralität offenbart. Wunderbar aromatisch am Gaumen, viel Crémigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischnote und einige Wildkräuter; sehr angenehmer, langer Abgang.

### 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

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <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>        | 6 Monate im Stahltank |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Blanc      |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0155123               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Blanc**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Blanc                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |