



2016 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Bilderbuch-Pinot-Noir

Degustationsnotiz:

Mittleres, glänzendes Rubin. Köstliche Pinot noir-Frucht von kleinen, roten Beeren wie Kirschen und Erdbeeren, auch Lebkuchengewürze und eine Spur Melasse; ausgewogener Gaumen mit Waldbeeraromatik, Himbeeren und Preiselbeeren, eine leicht rauchige Note dahinter, sehr schön integrierte Tannine; bekömmlicher, ausgewogener Abgang, der von einer passenden Frischenote getragen wird.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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:	Zizers
Produzent:	Weinbau Manfred Meier
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0625716075C7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.