



Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pure finesse du canton des Grisons

Beschreibung:

Le Lindenwingert se trouve directement en dessous de la majestueuse maison Sprecher datant du 17^e siècle, au cœur de la commune de Jenins. Cette parcelle de premier ordre, à plus de 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, offre un sol riche en nutriments qui permet de produire de grands vins de garde. C'est ainsi que naît ce pinot noir au fruité prononcé et à l'acidité fine, même dans les années chaudes. Pour conserver au maximum le caractère authentique de Lindenwingert, Jan Luzi l'élève en barriques de deuxième et troisième utilisation.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant, reflets violets. Bouquet merveilleusement ouvert rappelant les petits fruits rouges des bois, avec des touches d'étoile à la cannelle et un peu de violette. De délicieux arômes de pinot noir envahissent la bouche aux notes marquées de cerises, avec un peu de réglisse; belle fluidité et remarquable élégance, rond, avec des tannins tendres; les nuances toastées soutiennent parfaitement le beau fruité, sans le dominer; persistant et aromatique dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Weingut Sprecher von Bernegg
Eleavage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0576424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC
Weingut Sprecher von Bernegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.