



## Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Pinot Noir typique

### **Beschreibung:**

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Le vignoble de la famille Meier s'étend sur 5 hectares et se trouve exclusivement à Zizers.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aromatique et très ouvert, marqué par les fruits rouges, cerises et groseilles rouges, sur des nuances de croûte de pain et un soupçon de vanille. L'attaque tendre et fruitée fait place à des arômes très veloutés de pinot noir avec maintenant également des fraises et du nougat, beaucoup de fondant; une fraîcheur juteuse se révèle peu à peu, soutenue par des tannins mûrs; finale persistante et précise.

### **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

**Sous-région:** Ziz

**Produzent:** Weinbau Manfred Meier

**Elevage:** 7 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0625724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.