



Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Noir élevé en barrique originaire des Grisons

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement sur le disque. Explosion de fruits dans le nez aux notes de cerises et de framboises, sur des touches de malt, de chocolat au lait et de pain bis bien cuit. L'attaque douce et veloutée fait place à un fruité qui enrobe le palais et laisse transparaître des nuances toastées et une délicate minéralité, très puissant et intense; 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

Sous-région: Fläs

Produzent: Weinbau Jann Marugg

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0678124

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC
Weinbau Jann Marugg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.