

Pinot Blanc



Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les réductions strictes de rendement sont légendaires et constituent le secret de so

Beschreibung:

Manfred Meier de Zizers est célèbre pour ses vins blancs et est l'une des toutes premières adresses dans les Grisons. Le terroir est fait pour des vins blancs minéraux et riches en facettes.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet très présent de pinot blanc, aux multiples nuances de fruits jaunes, d'abricots et de pommes, avec de délicates notes de miel, de zeste de mandarine et une fine minéralité. Merveilleusement aromatique dans la bouche onctueuse et d'une remarquable densité, soutenue par une belle note de fraîcheur et un soupçon herbes sauvages; finale longue et très agréable.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Ziz

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 0155124

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés