



## Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

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

### **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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Blanc

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

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