



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

Qualité exceptionnelle du canton des Grisons

Description:

Klein, aber extrem fein – so könnte das Motto von Martha und Daniel Gantenbein lauten. Seit 1982 produzieren die beiden einen der renommiertesten Weine der Schweiz, eine Pinot-Noir-Ikone, vinifiziert nach dem Vorbild edler Burgunder. Hoch bewertet, weltweit gesucht, leider jedoch äusserst rar. Ein Spätburgunder mit faszinierender Harmonie, fein und vollmundig, zart und komplex, mit ultrafeinen Tanninen und subtiler Mineralik. Weltklasse-Pinot aus Graubünden!

Profile aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse
Sous-région: Fläsch
Producteur: Gantenbein
Vol. alcool: 13.5%
N° article: 0672724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft: Suisse
Notation: Score 20/20
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.