MÖVENPICK
VINS

P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un pur plaisir de boire, en de nombreuses occasions

Description:
Le Pinot Noir «P» est pressé les années excellentes seulement, à partir des meilleurs raisins provenant de parcelles de vignes choisies, des communes zurichoises de Oberembrach, Teufen, Weiningen et Eglisau. Pour donner au vin plus de structure, la Staatskellerei procède à un soutirage de 15% avant la fermentation. Grâce auquel les ingrédients sont naturellement plus concentrés. Suivent ensuite une macération de 28 jours et un vieillissement en barrique de 24 mois, dans la cave voûtée du monastère de Rheinau. La matière première de ces fûts (30% de barriques neuves) provient d'une sélection de bois prélevés dans les forêts de chênes françaises. Au terme d'un élevage de deux années, les meilleures barriques sont sélectionnées. Leur contenu séjourne encore 12 mois en cuves d'acier pour affinage. Avant que le vin ne quitte la Staatskellerei, il repose encore 6 mois supplémentaires en bouteille.

Profile aromatique:
Rubis, accents grenat. Nez très subtil de baies des bois, rappelant les myrtilles et les framboises sauvages, avec une délicate touche de cannelle, un soupçon de réglisse, puis enfin quelques notes toastées. L'attaque très douce et agréable, fait place au fruit du pinot de plus en plus intense, révélant maintenant également des cerises et un peu de bois de cèdre, ciselé et soutenu par des tannins mûrs, aromatiquement très ferme; des notes de chocolat au lait et un peu de sous-bois se révèlent au-delà du milieu de bouche; finale persistante et élégante.

Va bien avec:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.5%
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	1151023

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

P Pinot Noir

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch