

## **Pinot Noir Réserve**

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot noble en qualité de réserve

#### Beschreibung:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement conséquentes sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis de moyenne intensité. Bouquet savamment composé de baies rouges et noires, sur de délicates notes de violettes et une discrète touche fumée, puis également des notes de moka et un peu de sous-bois. Bouche très attrayante, aux arômes rappelant le cassis, la framboise et la liqueur de cerise; très ferme et dense, avec de magnifiques tannins; notes toastées de vanille et de chocolat au lait; finale persistante et très compacte avec un souffle d'épices.

#### 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: Ziz

Produzent: Weinbau Manfred Meier Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2030 **Cépage(s):** 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0648419

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Réserve**

Graubünden AOC Weinbau Manfred Meier

Herkunft:SuisseNotation:Score 18/20Cépage(s):100% Pinot NoirA boire:jusqu'en 2030Weinbau:TraditionnelleElevage:18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.