



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

Qualité exceptionnelle du canton des Grisons

Beschreibung:

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!

Degustationsnotiz:

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: Fläs
Produzent: Gantenbein
Elevage: 14 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.0%
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 0672721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 94+/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.