



## Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Noir élevé en barrique originaire des Grisons

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement sur le disque. Explosion de fruits dans le nez aux notes de cerises et de framboises, sur des touches de malt, de chocolat au lait et de pain bis bien cuit. L'attaque douce et veloutée fait place à un fruité qui enrobe le palais et laisse apparaître des nuances toastées et une délicate minéralité, très puissant et intense; longue finale.

#### 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.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Sous-région:</b>    | Fläs                |
| <b>Produzent:</b>      | Weinbau Jann Marugg |
| <b>Elevage:</b>        | 11 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5%               |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2029       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir     |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0678120             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC  
Weinbau Jann Marugg

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18/20                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2029                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 11 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |