

Fläscher Pinot Noir

Tradition, Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

La plus jeune entreprise vinifie dans la plus ancienne cave

Beschreibung:

Les vignobles de Jann Marugg se trouvent entre Fläsch et Maienfeld et au pied du Fläscher Berg. Les vins de Jann Marugg sont produits au cœur du village, dans l'ancien Torkel de son père.

Degustationsnotiz:

Rubis aux accents violets. Nez marqué par les baies rouges, cerises et groseilles, sur un souffle de sous-bois et une discrète note de violette. Bouche d'une grande finesse avec à nouveau des notes de baies, maintenant également de framboises, sur des nuances de caramel et de croûte de pain, à la fois intense et élégant, tannins merveilleusement fondus; finale persistante avec une jolie note minérale.

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:SuisseSous-région:Fläs

Produzent: Graubünden AOC **Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir Artikelnummer: 0693722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Tradition

Graubünden AOC

Herkunft:SuisseNotation:Score 18/20Cépage(s):100% Pinot NoirWeinbau:TraditionnelleElevage:6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.5%

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

être décanté.