



Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Un Pinot Noir expressif du canton des Grisons

Beschreibung:

L'Uris est issu des meilleurs raisins de la famille Davaz. Ce vin de garde présente un élégant fruité bourguignon, des arômes épicés et des tannins bien polis. Il a été élevé environ 12 mois dans des fûts de chêne français. Les arômes de torréfaction du chêne du Tronçais, de Nevers et de l'Allier soulignent très bien le caractère du vin.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis moyen, accents grenat. Alternance de petites baies rouges et d'arômes toastés prononcés, rappelant les cerises rouges et les canneberges, mais aussi du pain bis bien grillé, de la cannelle et du caramel. Attaque élégante, laissant place à de puissants arômes de Pinot Noir, maintenant aussi des framboises sauvages et quelques notes fumées, enfin un peu de poivre blanc; les tannins sont mûrs et bien intégrés et donnent à ce vin de garde une charpente parfaite; beaucoup de finesse dans la finale persistante, soutenue par une belle fraîcheur.

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: Weingut Davaz

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0869720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC
Weingut Davaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.