

2019 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Les réductions strictes de rendement sont légendaires et constituent le secret de son s



Description:

Manfred Meier de Zizers est célèbre pour ses vins blancs et est l'une des toutes premières adresses dans les Grisons. Le terroir est fait pour des vins blancs minéraux et riches en facettes.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Un nez enjoué qui révèle des fleurs blanches et des groseilles à maquereau, ainsi qu'une touche de coing, de zeste d'orange et de poivre blanc. La bouche est aromatique et équilibrée, avec beaucoup d'onctuosité et une excellente densité, soutenue par une note de fraîcheur appropriée, avec en arrière plan une légère note toastée; très présent dans la finale fraîche.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaiï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Pinot Blanc
Référence:	0155119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Pinot Blanc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés