



2023 Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pure finesse

Description:

La parcelle Lindenwingert se trouve juste en-dessous du manoir, caractérisée à la fois par sa haute altitude de plus de 600 mètres et par ses sols riches en nutriments. Qui livrent un Pinot Noir très fruité et à l'acidité fine - même les années chaudes. Pour conserver au maximum le caractère authentique de Lindenwingert, cet élégant Bourgogne est élevé 10 mois en barriques de deuxième et troisième utilisation.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, reflets violets. Bouquet merveilleusement ouvert rappelant les petits fruits rouges des bois, avec des touches d'étoile à la cannelle et un peu de violette. De délicieux arômes de pinot noir envahissent la bouche aux notes marquées de cerises, avec un peu de réglisse; belle fluidité et remarquable élégance, rond, avec des tannins tendres; les nuances toastées soutiennent parfaitement le beau fruité, sans le dominer; persistant et aromatique dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Producteur:	Sprecher von Bernegg
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0576423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC

Weingut Sprecher von Bernegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.