



Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pura finezza dal Cantone dei Grigioni

Beschreibung:

Lindenwingert si trova proprio sotto la maestosa casa Sprecher del XVII secolo, nel cuore del comune di Jenins. Questo appezzamento di terreno privilegiato, a oltre 600 metri sul livello del mare, offre un terreno ricco di sostanze nutritive, ideale per la produzione di grandi vini che possono essere posati. Il risultato è un Pinot Noir con un fruttato pronunciato e una fine acidità, anche nelle annate più calde. Per preservare il più possibile il carattere autentico del Lindenwingert, Jan Luzi lo affina in botti di secondo e terzo uso.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet meravigliosamente aperto che ricorda i frutti rossi, con note di cannella e un po' di violetta. Deliziosi aromi di Pinot Nero invadono il palato, con marcate note di ciliegia e un accenno di liquirizia; bella fluidità e notevole eleganza, rotondo, con tannini morbidi; le sfumature tostate sostengono perfettamente il bel fruttato, senza dominarlo; persistente e aromatico nel lungo finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Weingut Sprecher von Bernegg

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0576424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC
Weingut Sprecher von Bernegg

Herkunft:	Svizzera		
Valutazioni:	Score 18.5/20		
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	9 Mesi in barrique		
Vol. alcolici:	13.0%		
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.		