



## Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot nobile in qualità di riserva

### **Beschreibung:**

La tradizionale azienda vinicola Meier di Zizers è oggi gestita con successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. Qualità e concentrazione sono le parole d'ordine di questa azienda. Le costanti limitazioni di resa sono già quasi leggendarie e costituiscono la base degli eccezionali vini Meier.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino di buona intensità e bella luminosità. Piacevole bouquet di frutti rossi e neri, con delicati sentori di viola, una discreta nota affumicata e un accenno di moka. Palato pieno di golosità che ricorda il ribes nero, il lampone e il mirtillo; molto solido e denso, la magnifica struttura tannica mostra ancora un certo grip; gli aromi tostati suggeriscono caramello e cioccolato al latte; finale persistente e molto compatto con alcune sfumature balsamiche.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole 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

**Appellation:** Ziz

**Produttore:** Weinbau Manfred Meier

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0648423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.