



## Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Nero dei Grigioni invecchiato in botte

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Un'esplosione di frutta al naso, con note di ciliegie e lamponi, e sentori di malto, cioccolato al latte e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido e vellutato lascia il posto a un fruttato che riveste il palato e rivela sfumature tostate e una delicata mineralità, molto potente e intenso; lungo il finale.

#### Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costelette 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:** Fläs

**Produzent:** Weinbau Jann Marugg

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0678124

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Fläscher Pinot Noir Reserve**

Graubünden AOC  
Weinbau Jann Marugg

<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>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.