

Pinot Blanc



Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Le severe riduzioni di rendimento sono leggendarie e sono il segreto del suo successo.

Beschreibung:

Manfred Meier de Zizers è famoso per i suoi vini bianchi ed è uno dei primi indirizzi dei Grigioni. Il terroir è ideale per vini bianchi minerali e ricchi di sfumature.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet di Pinot Bianco molto presente, con molteplici sfumature di frutta gialla, albicocche e mele, con delicate note di miele, scorza di mandarino e una fine mineralità. Al palato è meravigliosamente aromatico, intenso e di notevole densità, sostenuto da una bella nota di freschezza e da un accenno di erbe selvatiche; finale lungo e molto piacevole.

Ideale con:

Ideale per fondua e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Ziz

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 0155124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Fresco, tra 8 e 10 gradi