



Pinot Noir Jeninser

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

Descrizione:

Il suo stile semplice, giocoso ma elegante lo rende il compagno ideale per le serate con gli amici. Si abbina in modo particolarmente armonioso a Bündnerfleisch tagliati a fettine sottili, ad aperitivi saporiti o a un barbecue rilassante in una lunga serata estiva.

Profilo aromatico:

Al naso è speziato e delicatamente fruttato allo stesso tempo, con i tipici aromi varietali di bacche rosse, ciliegie mature e un accenno di more. Decenti sfumature speziate e sottili note terrose gli conferiscono ulteriore profondità ed eleganza. Al palato è vivace, fresco e vivace. La sua fine struttura acida conferisce tensione e fluidità, mentre il frutto elegante e l'equilibrio armonioso lo rendono particolarmente accessibile. La deliberata rinuncia al legno nuovo permette ai sapori tipici del Pinot Nero di emergere senza alcuna sfumatura - chiari, freschi e autentici. È già un grande piacere da bere quando è giovane, ma sviluppa ulteriore complessità e raffinatezza con un po' di maturità.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Jenins

Produttore: Weingut Eichholz

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1452624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Jeninser

Jenins Graubünden AOC
Weingut Eichholz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.