



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, untuoso 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 fonduta 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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 0155122

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
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi