



## Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pura finezza dal Cantone dei Grigioni

### **Beschreibung:**

Lindenwingert si trova proprio sotto la maestosa casa Sprecher del XVII secolo, nel cuore del comune di Jenins. Questo appezzamento di terreno privilegiato, a oltre 600 metri sul livello del mare, offre un terreno ricco di sostanze nutritive, ideale per la produzione di grandi vini che possono essere posati. Il risultato è un Pinot Noir con un fruttato pronunciato e una fine acidità, anche nelle annate più calde. Per preservare il più possibile il carattere autentico del Lindenwingert, Jan Luzi lo affina in botti di secondo e terzo uso.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet meravigliosamente aperto che ricorda i frutti rossi, con note di cannella e un po' di violetta. Deliziosi aromi di Pinot Nero invadono il palato, con marcate note di ciliegia e un accenno di liquirizia; bella fluidità e notevole eleganza, rotondo, con tannini morbidi; le sfumature tostate sostengono perfettamente il bel fruttato, senza dominarlo; persistente e aromatico nel lungo finale.

### **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

**Produttore:** Weingut Sprecher von Bernegg

**Allevamento:** 9 Mesi in barrique

**Viticultura:** Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0576421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC  
Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Biodinamico.      Certificazione      biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	9 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.