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. Un bouquet meravigliosamente aperto, che ricorda i piccoli frutti di bosco rossi, ma anche la stella di cannella e alcune violette. Al palato si diffonde un delizioso aroma di Pinot Nero, ora anche chiare note di ciliegia e un po' di liquirizia; di bella giustizia e squisita eleganza, rotondo e con tannini gentili.LF>tannini morbidi; gli aromi tostati sostengono abilmente i sapori di frutta fine senza dominare; persistenza aromatica sul lungo finale.

Ideale con:
Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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
Produzent:	Weingut Sprecher von Bernegg
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0576423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC
Weingut Sprecher von Bernegg

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch