



Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un tipico Pinot Nero

Descrizione:

Das Traditionsweingut Meier in Zizers wird aktuell von Manfred Meier und seiner Familie äusserst erfolgreich geführt. Die Rebfläche der Familie Meier beträgt 5 Hektar, die sich ausschliesslich in Zizers befindet.

Profilo aromatico:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Il naso è aromatico e molto aperto, segnato da frutti rossi, ciliegie e ribes, con note di crosta di pane e un accenno di vaniglia. L'attacco tenero e fruttato lascia spazio ad aromi di pinot nero molto vellutati, ora anche di fragole e torrone, molto fondente; una freschezza succosa si rivela gradualmente, sostenuta da tannini maturi; finale persistente e preciso.

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.

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: Zizers

Produttore: Weinbau Manfred Meier

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0625722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.