



Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

Qualità eccezionale nel Cantone dei Grigioni

Beschreibung:

Klein, aber extrem fein – so könnte das Motto von Martha und Daniel Gantenbein lauten. Seit 1982 produzieren die beiden einen der renommiertesten Weine der Schweiz, eine Pinot-Noir-Ikone, vinifiziert nach dem Vorbild edler Burgunder. Hoch bewertet, weltweit gesucht, leider jedoch äusserst rar. Ein Spätburgunder mit faszinierender Harmonie, fein und vollmundig, zart und komplex, mit ultrafeinen Tanninen und subtiler Mineralik. Weltklasse-Pinot aus Graubünden!

Degustationsnotiz:

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

Appellation: Fläs

Produzent: Gantenbein

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0672721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.