



## Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Nero dei Grigioni invecchiato in botte

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Un'esplosione di frutta al naso, con note di ciliegie e lamponi, e sentori di malto, cioccolato al latte e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido e vellutato lascia il posto a un fruttato che riveste il palato e rivela sfumature tostate e una delicata mineralità, molto potente e intenso; lungo il 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.

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Svizzera               |
| <b>Appellation:</b>      | Fläs                   |
| <b>Produzent:</b>        | Weinbau Jann Marugg    |
| <b>Allevamento:</b>      | 11 Mesi in barrique    |
| <b>Viticoltura:</b>      | Tradizionale           |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.5%                  |
| <b>Da bere:</b>          | da subito fino al 2029 |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | 100% Pinot Noir        |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 0678120                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC  
Weinbau Jann Marugg

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                   |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2029                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 11 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |