



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.

Paese di origine:	Svizzera
Appellation:	Fläs
Produttore:	Weinbau Jann Marugg
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0678122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC
Weinbau Jann Marugg

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.