

Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Un Pinot Nero espressivo dal Cantone dei Grigioni

Beschreibung:

L'Uris è prodotto con le migliori uve coltivate dalla famiglia Davaz. Questo vino da tavola ha un elegante fruttato borgognone, aromi speziati e tannini ben levigati. È stato invecchiato per circa 12 mesi in botti di rovere francese. Gli aromi tostati del rovere di Tronçais, Nevers e Allier sottolineano molto bene il carattere del vino.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con accenti granati. Alterna piccoli frutti rossi a pronunciati aromi tostati, che ricordano ciliegie rosse e mirtilli rossi, ma anche pane integrale ben tostato, cannella e caramello. Attacco elegante, che lascia spazio a potenti aromi di Pinot Nero, ora anche di lamponi selvatici e qualche nota affumicata, infine un po' di pepe bianco; i tannini sono maturi e ben integrati e conferiscono a questo vino da invecchiamento una struttura perfetta; grande finezza nel finale persistente, sostenuto da una bella freschezza.

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: Weingut Davaz **Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0869720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC Weingut Davaz

Herkunft:SvizzeraValutazioni:Score 18.5/20Varietà d'uva:100% Pinot NoirWeinbau:Tradizionale

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.