



Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un'esperienza di gusto complessa e di grande profondità

Beschreibung:

Jean-René Germanier e il suo enologo Gilles Besse sono una squadra ben oliata: i loro vini, a prescindere dalla fascia di prezzo, sono un immenso piacere da degustare. Producono vini con passione, piacere di bere e una chiara firma - e giustamente Gault et Millau li classifica tra le 150 migliori cantine della Svizzera. Le uve di questo vino rosso provengono da vecchie vigne piantate su terreni ghiaiosi alluvionali nella valle di Derborence. Un ottimo Pinot Nero, tipicamente varietale, con tannini affascinanti, una bella struttura e una raffinata concentrazione di estratti.

Degustationsnotiz:

Rubino medio, leggermente traslucido. Il naso è molto fresco ma anche segnato dalla frutta: ciliegie rosse, note floreali e pan di zenzero, con un accenno di caramello e scorza d'arancia. Gli aromi espressivi del Pinot Nero si ritrovano al palato, con un tocco di torrone e ancora sfumature speziate, il grande equilibrio non impedisce una bella esplosività; finale solare e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Jean-René Germanier

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.4%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1128519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.4%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.