



2017 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

Descrizione del vino:

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs. Auch Starkoch Andreas Caminada führt den Pinot Blanc von Meier auf seiner edlen Weinkarte.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein facettenreiches Pinot-blanc-Bouquet, das viel gelbe Frucht nach Stachelbeeren und Quitte, aber auch sanfte Honignoten, Mandarinenschale und eine feine Mineralität offenbart. Wunderbar aromatisch am Gaumen, viel Crémigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischnote und einige Wildkräuter; sehr angenehmer, langer Abgang.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Numero di articolo:	0155117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren