



2018 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Die strikten Ertragsreduktionen sind legendär und das Geheimnis des Erfolgs

Descrizione del vino:

Für seine Weissweine ist Manfred Meier aus Zizers berühmt und eine der allerersten Adressen im Bündnerland. Seine kleinen Erträge sind legendär. Das Terroir ist wie geschaffen für mineralische, facettenreiche Weissweine.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein spielerisches Nasenbild, das weisse Blüten und Stachelbeeren offenbart, auch ein Hauch Quitte, Orangenzeste und weisser Pfeffer. Aromatisch und ausgewogen am Gaumen, viel Crémigkeit und eine ausgezeichnete Dichte zeigend, unterstützt durch eine passende Frischenote, dahinter ein sanftes Toasting; sehr präsent im frischen Finale.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Zizers

Produttore: Manfred Meier

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Numero di articolo: 0155118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Monate imahltank

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren