



## 2018 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

### Nota di degustazione:

Mittleres Rubin, granatfarbene Reflexe. Pinot-Noir-typisches Bouquet nach kleinen, roten Waldbeeren wie Himbeeren und Erdbeeren, auch ein deutlicher Veilchenduft und etwas kalter Rauch. Weicher Auftakt, abgelöst von einer prächtigen Aromatik nach Kirschen und Himbeergelee, sehr ausgewogen und explosiv, jahrgangstypisch sehr dicht und ausdrucksstark; eine passende Frische und etwas Würze im anhaltenden Abgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Fläsch
<b>Produttore:</b>	Jann Marugg
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0693718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.