



2019 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot nobile in qualità di riserva

Descrizione del vino:

La tradizionale azienda vinicola Meier di Zizers è oggi gestita con successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. Qualità e concentrazione sono le parole d'ordine di questa azienda. Le costanti limitazioni di resa sono già quasi leggendarie e costituiscono la base degli eccezionali vini Meier.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio. Bouquet sapientemente composto di bacche rosse e nere, con delicati sentori di viola e un discreto tocco affumicato, seguito da note di moka e un po' di sottobosco. Palato molto attraente, con aromi che ricordano il ribes nero, il lampone e il liquore di ciliegia; molto solido e denso, con magnifici tannini; note tostate di vaniglia e cioccolato al latte; finale persistente e molto compatto con un'esplosione di spezie.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0648419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.