2021 Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pura finezza

Descrizione del vino:
La parcella Lindenwingert si trova appena sotto la casa padronale, caratterizzata da un'altitudine di oltre 600 metri e da terreni ricchi di sostanze nutritive. Questi producono un Pinot Nero molto fruttato con una fine acidità, anche nelle annate calde. Per conservare il più possibile il carattere autentico di Lindenwingert, questo elegante Borgogna viene affinato per 10 mesi in botti di secondo e terzo uso.
Nota di degustazione:
Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Bouquet meravigliosamente aperto che ricorda i frutti rossi, con note di cannella e un po' di violetta. Deliziosi aromi di Pinot Nero invadono il palato, con marcate note di ciliegia e un accenno di liquirizia; bella fluidità e notevole eleganza, rotondo, con tannini morbidi; le sfumature tostate sostengono perfettamente il bel fruttato, senza dominarlo; persistente e aromatico nel lungo finale.
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:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Produttore:	Sprecher von Bernegg
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0576421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC
Weingut Sprecher von Bernegg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch