



2022 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Le severe riduzioni di rendimento sono leggendarie e sono il segreto del suo successo.

Descrizione del vino:

Manfred Meier de Zizers è famoso per i suoi vini bianchi ed è uno dei primi indirizzi dei Grigioni. Il terroir è ideale per vini bianchi minerali e ricchi di sfumature.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet di Pinot Bianco molto presente, con molteplici sfumature di frutta gialla, albicocche e mele, con delicate note di miele, scorza di mandarino e una fine mineralità. Al palato è meravigliosamente aromatico, untuoso e di notevole densità, sostenuto da una bella nota di freschezza e da un accenno di erbe selvatiche; finale lungo e molto piacevole.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Zizers
Produttore:	Manfred Meier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Numero di articolo:	0155122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi