# 2022 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un tipico Pinot Nero

**Descrizione del vino:**
La tradizionale cantina Meier di Zizers è attualmente gestita con grande successo da Manfred Meier e dalla sua famiglia. I vigneti della famiglia Meier si estendono su 5 ettari e si trovano esclusivamente a Zizers.
**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 |
| **Sottoregione:** | Zizers |
| **Produttore:** | Manfred Meier |
| **Valutazioni:** | Score 18/20 |
| **Vinificazione:** | 7 Mesi in In vasche d’acciaio inox |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2029 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Numero di articolo:** | 0625722 |

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 Sélection

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Svizzera |
| **Valutazioni:** | Score 18/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Maturità:** | fino a 2029 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 7 Mesi in In vasche d’acciaio inox |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **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