



## 2022 Pinot Noir vom Lindenwingert

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Pure finesse

### Description:

La parcelle Lindenwingert se trouve juste en-dessous du manoir, caractérisée à la fois par sa haute altitude de plus de 600 mètres et par ses sols riches en nutriments. Qui livrent un Pinot Noir très fruité et à l'acidité fine - même les années chaudes. Pour conserver au maximum le caractère authentique de Lindenwingert, cet élégant Bourgogne est élevé 10 mois en barriques de deuxième et troisième utilisation.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, reflets violets. Bouquet merveilleusement ouvert rappelant les petits fruits rouges des bois, avec des touches d'étoile à la cannelle et un peu de violette. De délicieux arômes de pinot noir envahissent la bouche aux notes marquées de cerises, avec un peu de réglisse; belle fluidité et remarquable élégance, rond, avec des tannins tendres; les nuances toastées soutiennent parfaitement le beau fruité, sans le dominer; persistant et aromatique dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Producteur:</b>	Sprecher von Bernegg
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0576422

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir vom Lindenwingert**

Graubünden AOC

Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.