



2022 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Pinot nero grigionese invecchiato in botte

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Un'esplosione di frutta al naso, con note di ciliegie e lamponi, e sentori di malto, cioccolato al latte e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido e vellutato lascia il posto a un fruttato che riveste il palato e rivela sfumature tostate e una delicata mineralità, molto potente e intenso; lungo il 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
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Jann Marugg
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0678122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.