



## 2023 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.

### Nota di degustazione:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein Verbund von rotfruchtigen Noten, an Kirschen und rote Johannisbeeren erinnernd, auffallend offen und aromatisch, dazu gesellen sich Brotkrustentöne und ein Hauch Vanille. Fruchtweicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen Pinot-Noir-Aromatik, nun auch Erdbeeren und Nougat, viel Schmelz zeigend; nach und nach offenbart sich auch eine saftige Frische, die unterlegt ist von reifen Gerbstoffen; anhaltendes, präzises Finale.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Zizers
<b>Produttore:</b>	Manfred Meier
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0625723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir Sélection**

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.