



## Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

Spitzenqualität aus der Bündner Herrschaft

### **Beschreibung:**

Klein, aber extrem fein – so könnte das Motto von Martha und Daniel Gantenbein lauten. Seit 1982 produzieren die beiden einen der renommiertesten Weine der Schweiz, eine Pinot-Noir-Ikone, vinifiziert nach dem Vorbild edler Burgunder. Hoch bewertet, weltweit gesucht, leider jedoch äußerst rar. Ein Spätburgunder mit faszinierender Harmonie, fein und vollmundig, zart und komplex, mit ultrafeinen Tanninen und subtiler Mineralik. Weltklasse-Pinot aus Graubünden!

### **Degustationsnotiz:**

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Gantenbein
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0672721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC  
Gantenbein

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Parker 94+/100, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.