



2018 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatroten Einschlüssen, etwas aufgehellter Rand. Viel Wärme und Ausdruckskraft ausstrahlendes Bouquet nach Himbeeren und Kirschen, angenehmen Caramelnoten und einer Spur Zimt, aber auch viel Mokka. Sanft und crèmig der Gaumen: nebst den kleinen Waldbeeren auch Preiselbeeren und eine Spur Veilchen, Malznoten und etwas Nelkenwürze; von schöner Dichte und Typizität, mit weichen Tanninen ausgestattet; anhaltender Finish mit einer passenden Frische. Zeigt Potenzial.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:SchweizRegion:GraubündenSubregion:FläschProduzent:Jann MaruggBewertung(en):Score 18.5/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027 **Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0678118



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC Weinbau Jann Marugg

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en): Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.