



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 cremig 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 Geschnätzeltlem, 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:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Fläsch
Produzent:	Jann Marugg
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in 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 in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.