

Maienfeld Pinot Noir 2017

AOC Graubünden

Schweiz > Graubünden

Reifungspotential : 3 - 6 Jahre % Alkoholgehalt : 13.00°



Rebsorte(n) :

Pinot Noir (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Schönes Rubinrot.

Nase : Erfrischender Heidelbeerduft.

Gaumen : Im Gaumen frische Frucht und weiche Tannine. Sehr weich und dicht kombiniert mit einer angenehmen Säurestruktur.

Gastronomie

Käseplatte, Käsekuchen, Bündnerplatte, Capuns, leichte Fleischspeisen, Spezieller Tipp: Fitnessteller.

Terroir

Das Traubengut stammt aus Weinbergen an den Abhängen rund um Maienfeld, die auf tiefen, mineralstoffreichen Böden angepflanzt sind.

Weinbereitung

Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahl tanks.

Önologe(n)

Cottinelli, Malans