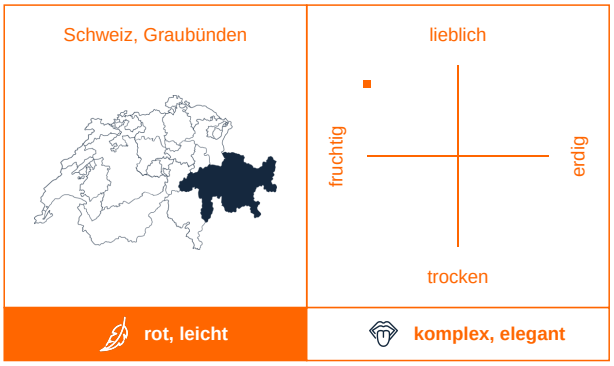
GRAND MAÎTRE PINOT NOIR AOC GRAND MAÎTRE AOC

WEINGUT HERMANN | 2022



Pinot Noir ist das Aushängeschild Graubündens, und dieser Wein ist ein besonders gelungenes Beispiel von der Qualität, die in Graubünden mit dieser Traube erzielt werden kann. Die Reben sind 50 Jahre alte, was dem Wein eine wunderbare Dichte und Konzentration verleiht. Um noch komplexere Geschmacksnuancen zu schaffen werden 20% der Trauben ausserdem nicht entrappt. Damit dieser tolle Wein sein volles Potential im Glas zeigen kann, benötigt er idealerweise zwei Jahre Flaschenreifung. Schwarze und rote Früchte, Brombeeren, Tabaknoten und schwarze Pfefferaromen machen ihn zu einem tollen Essenswein.



Pinot Noir

Genussreife: 3 - 7 Jahre

100 % französisches Barrique, davon 50% in neuen Fässern

Kirsche, Himbeere, Pfeffer, Waldboden

Fleischgerichte, Pasta/Teigwaren, Kalbshaxe/Ossobuco di vitello, Tatar

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**