



Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC Graubünden

von Salis
Schweiz, Graubünden

Vinifikation

Spätlese (10 - 14 Tage nach der Hauptlese), Lagerung für 8 - 10 Monate in französischen Barriques

Charakter

Sattes Rubinrot; duftet aromatisch und intensiv nach den reifen Spätlesenoten mit dunklen Beeren- und Früchtenoten, dazu feinwürzige Vanille- und Holznoten von der Lagerung im kleinen französischen Barriquefass; auf dem Gaumen zeigt er wieder viel reife Beerenfrucht, die gekonnt unterlegt ist mit würzigen Fassnoten, fließt gefällig über den Gaumen und begleitet feine Bündner Spezialitäten mit viel Charme und Ausdruck; die feinen Vanille- und Gewürznoten klingen angenehm nach

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Wild, Bündner Spezialitäten wie Pizokel oder Capuns, Aufschnittplatte mit Trockenfleisch, würziger Berg-Käse
Unser spezieller Tipp: Cordon-Bleu gefüllt mit räzentem Käse und Bündnerfleisch

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2022 - 2025
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021 Grand Prix de Vin Suisse -
GOLD