



COTTINELLI
WEINBAU · MALANS

2017 Halde Pinot Noir Reserve Chur AOC GR, Cottinelli

Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Pinot Noir
Flaschengrösse	75 cl



Weinbeschreibung

Rubinrot bis ziegelrot mit einer mittleren, diesem eleganten Wein angemessenen Intensität. In der Nase Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Sehr fein und geschmeidig auf der Zunge. Dezent im Hintergrund wenige reife Tannine. Fruchtaromatik – auch hier Spielarten von Süßholz, Walderdbeeren und etwas Nougat. Lange angenehme Weiche im Gaumen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden in neuen 500 Liter Eichenholzfässern vergoren und lagern anschliessend mindestens neun Monate darin. Der «Pinot Noir Reserve» wird unfiltriert abgefüllt, und kann während der Flaschenlagerung ein kleines Depot am Flaschenboden bilden. Wir empfehlen daher, die Flasche vor dem Genuss zu dekantieren. Früheste Freigabe eines mit Reserve bezeichneten Weines ist 18 Monate ab dem 1. November des Produktionsjahres.

Passt zu

Kräftigem dunklen Fleisch, Kalbsbraten, Wildgerichte, Ente, Gans