



Cottinelli, 2022

Maienfelder Pinot Noir AOC Graubünden

Herkunft
Schweiz

Region
Graubünden

Rebsorten
Blauburgunder

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergienhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.50%

Charakter

Rubinrote Farbe. In der Nase einen erfrischenden Duft nach Heidelbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht und weiche Tannine. Sehr weich und dicht kombiniert mit einer angenehmen Säurestruktur.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Frischen

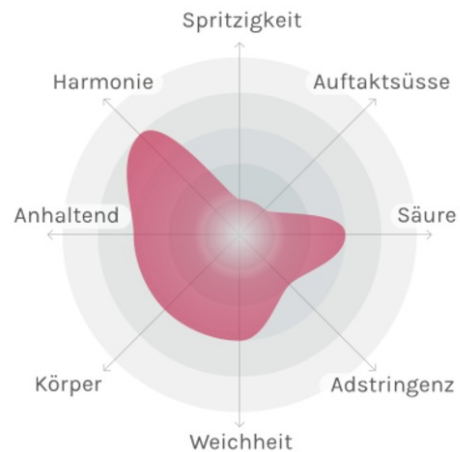


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Cottinelli

1948 kelterten die aus Italien eingewanderten Cottinellis den ersten Churer Blauburgunder; in den Siebzigerjahren erfolgte dann der Umzug nach Malans. Heute bearbeitet Cottinelli insgesamt 22 Hektaren Rebland von Maienfeld bis nach Chur. Das Unternehmen investiert viel Zeit und Engagement in Versuche im Rebbau, Kellertechnik und im Umgang mit Barriques. Die intensiven Anstrengungen zur Qualitätssteigerung, die Überzeugung, dass die Qualität eines Weins im Reberg beginnt, der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen und eine konsequente Umsetzung mit der Absicht zu einer naturnahen, integrierten Produktion widerspiegeln sich in der Qualität der Weine.



Passt zu



Geflügel