DRINKS.

Von Salis Malanser Pinot Noir Spätlese AOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70153
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Grisons
Embouteilleur	Von Salis AG, Im Riedpark 5, 7302 Landquart, Suisse
Marque	Von Salis
Туре	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	éveille des impressions de framboises, de sol forestier humide et de vanille.
Désignation commerciale	Vin rouge
	-
Détails	à partir de 100% Pinot Noir
Détails Etiquette	à partir de 100% Pinot Noir classique
	<u> </u>
Etiquette	classique
Etiquette Organique	classique Non spécifié
Etiquette Organique Vegan	classique Non spécifié Non spécifié



Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2020
En accord avec	volaille, veau et bœuf, porc

Description

La Seigneurie Grisonne se trouve dans la vallée du Rhin, qui bénéficie d'un climat favorable et d'un vent chaud du sud, le Foehn. Elle est connue des connaisseurs de vin comme la "Bourgogne de la Suisse". Le vignoble d'environ 420 hectares est planté à 80% de cépages rouges, dont le Pinot Noir est la star incontestée. La société Von Salis AG, fondée en 1994, achète des raisins à plus de 60 viticulteurs des environs pour produire ses propres vins. Pour le Malanser Spätlese, on utilise des raisins de Pinot Noir récoltés très tard et à pleine maturité, qui prospèrent sur les vignobles de Malans. Cela comprend aussi bien les parcelles plates de la vallée du Rhin que les terrasses escarpées derrière le village. Dès que la fermentation est terminée, le vin est élevé pendant huit mois en barriques françaises usagées. Le millésime 2020 conserve sa maturité optimale pour la consommation jusqu'en 2025.