



# 2022 Pinot Noir Meier Manfred Selection

AOC Graubünden Zizers

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Graubünden, Meier Manfred
<b>Produzent</b>	Meier Manfred
<b>Ausbau</b>	7 Monate im Edeltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	7 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir / Pinot Nero
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	49805721

## Bemerkungen

Winzer Von seinen, wie er selber sagt, abenteuerlichen Anfängen als Weinbauer im Jahr 1968 und den folgenden Lehrjahren erzählte seinen Vater, Andreas Meier, gerne. Entsprechend stolz war er auch auf diverse Auszeichnungen, Diplome und Medaillen, die schon seine Weine im nationalen und internationalen Vergleich erzielt haben. Die Erfolge haben seinen Ehrgeiz immer wieder tüchtig angespornt. Unseren Wein mit Weinen aus hiesiger aber auch aus anderer Gegend zu messen, gefällt natürlich auch mir. Vor allem aber ist seine Herausforderung, aus dem was uns der Rebstock gibt einen erstklassigen Wein zu gewinnen und dabei die Natur stets zu respektieren. Nach insgesamt über 6-jähriger Ausbildung zum Önologen und Winzermeister hat Manfred 1992 den väterlichen Betrieb übernommen. Besonders fasziniert es mich, Weine von hervorragender Qualität zu produzieren. Ein guter Wein entsteht bereits im Rebberg, im Weinkeller kann er lediglich noch verfeinert werden. So wird in seinem Reben konsequent auf Qualität hin gearbeitet un

**Passt zu**

Zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.