

PLOZZA
wine-group



2024 Halde Pinot Noir Reserve Chur

AOC GR, Cottinelli

Produzent	**Cottinelli Weinbau**
Herkunft	**Graubünden, Schweiz**
Traubensorten	**Pinot Noir**
Flaschengrösse	**150 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
In der Nase entfaltet sich ein einladendes Bouquet aus Süssholz und Preiselbeeren, begleitet von einer ausgeprägten Fruchtnote. Am Gaumen wirkt er sehr fein und geschmeidig, unterstützt von reifen, dezent im Hintergrund liegenden Tanninen. Der Abgang ist lang und hinterlässt eine angenehm weiche, nachhaltige Fülle im Gaumen.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden in neuen 500-Liter-Eichenholzfässern vergoren und reifen anschliessend für mindestens zwölf Monate in diesen Fässern. Ein Wein, der unter dem Namen «Reserve» produziert wird, kommt frühestens 18 Monate nach dem Produktionsjahr auf den Markt, um seine volle Reife und Komplexität zu entfalten.

Passt zu
Perfekt zu kräftigem dunklen Fleisch, Kalbsbraten, Wildgerichten sowie zu Ente und Gans.

Plozza Wine Group · Karlihof · 7208 Malans · Tel. 081 650 50 50 · www.plozzawinegroup.ch · malans@plozzawinegroup.ch