



Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Vom ältesten Weingut Europas

Beschreibung:

Der Mayenfelder Blauburgunder von Schloss Salenegg ist ein exzellenter Vertreter seiner Art, der die Tradition und das Können des Weinguts widerspiegelt. Seit 1850 sind 90% der Rebfläche von Schloss Salenegg mit Pinot Noir bestockt. Um über Jahrhunderte Bestand zu haben, braucht es neben hervorragenden Reblagen auch eine glückliche Hand im Keller – und den Respekt vor der Tradition.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, etwas aufhellend zum Rand hin. Preiselbeeren und Himbeeren in der offenen Nase, auch etwas Zimt und Brotrandnoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer reifen, rotfruchtigen Aromatik, dann auch etwas Würze, sanfte Röstaromen und mineralische Noten; dicht und gut strukturiert bis ins Finale. Ein Klassiker!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Maienfeld
Produzent:	Schloss Salenegg
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0447421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.