



## 2015 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld Graubünden AOC, Schloss Salenegg

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietztem, 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

**Region:**

Graubünden

**Subregion:**

Maienfeld

**Produzent:**

Schloss Salenegg

**Bewertung(en):**

**Ausbau:**

10 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):**

100% Pinot Noir

**Artikelnummer:**

0303215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Barrique**

Mayenfeld Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.