



2015 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnieteltem, 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 in 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 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 in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.