



## 2017 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Schweiz  |
| <b>Region:</b>          | Graubünden   |
| <b>Subregion:</b>       | Malans   |
| <b>Produzent:</b>       | Weingut Fromm AG   |
| <b>Bewertung(en):</b>   | Parker 91/100  |
| <b>Herstellung:</b>     | 9 Monate in Grossholz                                    |
| <b>Weinbau:</b>         | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 12.8 %   |
| <b>Trinkreife:</b>      | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 100% Pinot Noir  |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0568417  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Parker 91/100  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 9 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 12.8 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.