



## 2017 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Passt zu:</b>	Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Produzent:</b>	Weingut Schloss Salenegg
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0447417075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Blauburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.