



## 2017 Fläscher Pinot Noir Grand

Graubünden AOC, Weingut Davaz

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzlem, 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>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Davaz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0869617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC  
Weingut Davaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.