



## 2017 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Barriquegereifter Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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>     | Jann Marugg  |
| <b>Bewertung(en):</b> |  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Barrique                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.3 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0678117  |

Fläscher Pinot Noir  
Reserve

Jann Marugg

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.3 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.