2017 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Das Salenegger Terroir ist unverkennbar

Degustationsnotiz:
Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Rote Johannisbeeren, Himbeeren und Veilchen in der offenen Nase, auch etwas Lebkuchengewürz. Am Gaumen macht sich die feine Pinotfrucht rasch breit, unterlegt von einer passenden Würze und etwas Caramel, schliesslich etwas Unterholz; schmelzige Tannine, saftig; anhaltende Frucharomatik im schön balancierten Finale.
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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Maienfeld
Produzent:	Schloss Salenegg
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0303217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch