



## 2018 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, etwas aufhellend zum Rand hin. Preiselbeeren und Himbeeren in der offenen Nase, auch etwas Zimt und Brotrandnoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer reifen, rotfruchtigen Aromatik - der Jahrgang zeigt seine Typizität - dann auch etwas Würze, sanfte Röstaromen und mineralische Noten; dicht und gut strukturiert bis ins 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Maienfeld
<b>Produzent:</b>	Schloss Salenegg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	0447418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.