



## 2018 Malanser Merlot Barrique

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm (Bio)

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnieteltem, 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>	Malans
<b>Produzent:</b>	Fromm
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92–93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0568618

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Merlot Barrique**

Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92–93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.