



2019 Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Degustationsnotiz:

Prächtiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine schöne Kirschrucht, rote, kleine Waldbeeren und etwas Lebkuchenwürze in der offenen Nase. Am Gaumen die prägnante Fromm-Eleganz, die Pinot-Noir-tyischen Noten vermählen sich mit einigen rauchigen Nuancen und etwas Würze, sehr samtig und ausdrucksstark, immer neue Facetten zeigend; eine passende Frische im Abgang von guter Länge.

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:	Malans
Produzent:	Fromm
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.7 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0568419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.7 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.