



## 2019 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

«Herrschaftliche» Pinot-Exklusivität

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Himbeeren, Sauerkirschen und eine leicht rauchige Note in der angenehmen Nase, ergänzt durch etwas Zimtwürze und Nougat. Am Gaumen sehr samtig, rotbeerig und von ausgezeichneter Saftigkeit, nun auch Erdbeeren und etwas Unterholz; mittellanger, fruchtbetonter Abgang.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**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>	Davaz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0734719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Sélection Mövenpick  
Graubünden AOC  
Von Salis

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.