



## 2022 Malanser Pinot Noir

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

**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>     | Malans                |
| <b>Produzent:</b>     | Fromm                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20         |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0568422               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Malans Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |