



2016 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizteltem, 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:	Maienfeld
Produzent:	Weingut Schloss Salenegg
Bewertung(en):	
Herstellung:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0447416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.