



Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Du plus ancien domaine viticole d'Europe

Description:

Le Mayenfelder Blauburgunder de Schloss Salenegg est un excellent représentant de son espèce, qui reflète la tradition et le savoir-faire du domaine. Depuis 1850, 90% du vignoble du Schloss Salenegg est planté de pinot noir. Pour durer des siècles, il faut non seulement des vignobles exceptionnels, mais aussi une main heureuse dans la cave - et le respect de la tradition.

Profil aromatique:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert de canneberges et de framboises, avec des notes de cannelle et de croûte de pain. Attaque en douceur, suivie par des arômes de fruits rouges mûrs - le millésime montre sa typicité - puis également des nuances épicées, de doux arômes toastés et des notes minérales ; dense et bien structuré jusqu'à la finale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Elevage:	14 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	0447419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.