



2017 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Weingut Fromm AG
Notation(s):	Parker 91/100
Elaboration:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0568417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Origine: Suisse
Notation(s): Parker 91/100
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Foudre
Vol. alcool: 12.8 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.