



2017 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

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:	Maienfeld
Producteur:	Weingut Schloss Salenegg
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Référence:	0447417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine: Suisse
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.