



2017 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Von Salis AG
Notation(s):	
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0734717075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Pinot Noir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: en Cuve inox

Vol. alcool: 13.5 %

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