



## 2018 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:** Fromm

**Notation(s):**

**Elevage:** 9 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.7 %

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

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Référence:** 0568418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.