



2016 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld 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: Schloss Salenegg

Notation(s):

Elevage: 14 Mois en Barrique

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: 0303216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.