



2018 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Note de dégustation:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert de canneberges et de framboises, avec des notes de cannelle et de croûte de pain. Attaque en douceur, suivie par des arômes de fruits rouges mûrs - le millésime montre sa typicité - puis également des nuances épicées, de doux arômes toastés et des notes minérales ; dense et bien structuré jusqu'à la finale.

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): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | 12 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Cépage(s): | 100% Blauburgunder (Pinot Noir) |
| Référence: | 0447418 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Blauburgunder (Pinot Noir) |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |