



2018 Malanser Merlot Barrique

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm (Bio)

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:	Weingut Fromm AG
Notation(s):	Parker 92–93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.8 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0568618

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Merlot Barrique

Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm (Bio)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92–93/100
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.