



2023 Pinot Noir Selvenen

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Accompagne idéale:

Entrées, pâtes maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0568523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Selvenen

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.