



2016 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

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:	Fläsch
Producteur:	Jann Marugg
Notation(s):	
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0693716

Fläscher Pinot Noir

AOC

Jann Marugg

Weinbau, Fläsch

75cl / 13% vol

Importeur

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 100% Pinot Noir

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

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 10 Mois en Foudre

Vol. alcool: 13.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.