



Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Magnifico rosso rubino con riflessi granati. Al naso si percepisce un bel frutto, che ricorda la ciliegia, i piccoli frutti rossi e il pan di zenzero. Al palato, troviamo la concisa eleganza di Fromm, con le note tipiche del Pinot Nero che si fondono con sfumature affumicate e speziate, molto vellutato ed espressivo, che rivela sempre nuove sfaccettature; un'appropriata freschezza nel finale di buona lunghezza.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Mal

Produttore: Weingut Georg Fromm

Allevamento: 9 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0568423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 9 Mesi in grandi botti di legno |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |