



Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante di media intensità. Lamponi, marasche e una nota leggermente affumicata al naso, completata da un po' di cannella e torrone. Molto vellutato al palato, con sfumature di frutta rossa e ottima fusione, ora anche fragole e qualche nota di sottobosco; finale fruttato di media intensità.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Mal

Produzent: Graubünden AOC

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0734717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.