



2015 Mayenfeld Rosé

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Trockenfleisch, Riz Casimir, Bündner Gerstensuppe, Fondue Chinoise und Käseplatten. Toll auch als Wein zur Grillparty und zu Pasta.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Svizzera
Sottoregione: Maienfeld
Produttore: Schloss Salenegg

Valutazioni:

Vinificazione: 5 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jung zu geniessen, nicht überlagern.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0819915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mayenfeld Rosé

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jung zu geniessen, nicht überlagern.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren