



2016 Malanser Pinot Noir Selvenen

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Malans

Produttore: Fromm

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0568516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir Selvenen

Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.