



## 2017 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

**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:** Fläsch

**Produttore:** Jann Marugg

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 10 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

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

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 0693717

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fläscher Pinot Noir**

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

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

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 10 Monate in Grossholz

**Gradazione** 13.0 %

**alcolica:**

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