



2016 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzeltem, 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:	Maienfeld
Produttore:	Schloss Salenegg
Valutazioni:	
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0303216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.