



2018 Malanser Pinot Noir Selvenen

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm (Bio)

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:	Parker 93/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.4 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0568518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir Selvenen

Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm (Bio)

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 93/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.4 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.