



## 2019 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

**Abbinamenti:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Maienfeld
<b>Produttore:</b>	Schloss Salenegg
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0447419

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.