



2021 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: CH

Regione: Grigioni

Sottoregione: Malans

Produttore: Davaz

Valutazioni: Score 17/20

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0734721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.