



2023 Pinot Noir Selvenen

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

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: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Malans

Produttore: Fromm

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0568523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Selvenen

Malans Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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