



2023 Pinot Noir Michel

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: 1396923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Michel

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.