



2021 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Himbeeren, Sauerkirschen und eine leicht rauchige Note in der angenehmen Nase, ergänzt durch etwas Zimtwürze und Nougat. Am Gaumen sehr samtig, rotbeerig und von ausgezeichneter Saftigkeit, nun auch Erdbeeren und etwas Unterholz; mittellanger, fruchtbetonter Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Malans
Produzent:	Davaz
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0734721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.