



## 2022 Merlot

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:** Parker 94/100, Score 19/20

**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Numero di articolo:** 0568622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot**

Malans Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.