



2020 Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Dalla più antica cantina d'Europa

Descrizione del vino:

Il Mayenfelder Blauburgunder di Schloss Salenegg è un eccellente rappresentante del suo genere, che riflette la tradizione e la competenza della cantina. Dal 1850, il 90% dei vigneti di Schloss Salenegg è coltivato a Pinot Nero. Oltre a vigneti eccellenti, ci vuole una mano ferma in cantina - e il rispetto della tradizione - per garantire che il vino duri nei secoli.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che schiarisce leggermente sul disco. Naso aperto di mirtilli e lamponi, con note di cannella e crosta di pane. Attacco delicato, seguito da aromi di frutta rossa matura - l'annata mostra la sua tipicità - poi anche da sfumature speziate, aromi dolci di tostatura e note minerali; denso e ben strutturato fino al finale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Maienfeld
Produttore:	Schloss Salenegg
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0447420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mayenfelder Blauburgunder

Graubünden AOC
Schloss Salenegg

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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