



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Maienfeld
<b>Produttore:</b>	Schloss Salenegg
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	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.