



## 2015 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Gantenbein

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnizeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Graubünden
<b>Subregion:</b>	Fläsch
<b>Produzent:</b>	Gantenbein
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Herstellung:</b>	13 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0672715075C6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fläscher Pinot Noir**

Graubünden AOC  
Gantenbein

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 13 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.