



Mayenfelder Blauburgunder 2019

Robe rubis lumineuse. Le nez dévoile des baies rouges, de la compote de betterave, une fine note boisée et du poivre noir. En bouche, le vin est juteux, dense et équilibré. La structure tannique se révèle modérée et les arômes reflètent le terroir du vin.

Producteur	Schloss Salenegg
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Maienfeld
Appellation	AOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	203969
Accord mets et vins	Légumes, Lasagnes, Raclette, Fromage, Gibier, Bœuf, Agneau, Plats mijotés



Vinification

Le vin vieillit jusqu'à un an en grand fût de bois.

Terroir

Les sols schisteux calcaires assurent une minéralité exceptionnelle à ce superbe blauburgunder majestueux, qui est la carte de visite du domaine Schloss Salenegg.

Histoire





Depuis 1068, on cultive la vigne au château de Salenegg et depuis 1654, le château de Salenegg est la propriété de la famille Gugelberg von Moos. De génération en génération, le savoir et l'expérience ont été transmis avec courage et clairvoyance, en même temps qu'un profond respect pour la nature.

