

VON SALIS MAIENFELDER PINOT NOIR 2025 AOC GRAUBÜNDEN 13.5° 50CL



50cl

Fabricant

Von Salis

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

Après une courte macération à froid avant fermentation, destinée à extraire la couleur et les composés aromatiques, la fermentation se déroule pendant environ sept jours avec des levures sélectionnées, dans des conditions contrôlées. L'élevage en cuve inox préserve le fruit et souligne le style net et typique du cépage.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2028

14.50

(y compris la TVA)