



Malanser Federweiss

Unser Federweiss (Blanc de Noir) ist ein frischer, fruchtig gehaltvoller Weisswein mit angenehmer Säure. Dieser Wein wird aus frisch abgepressten Blauburgunder Trauben gewonnen.

Die Blauburgunder Rebe, gehört zu den wichtigsten Weinsorten der Region. Durch die bevorzugte Lage der Bündner Herrschaft entsteht ein Traditionswein von hoher Qualität.

Ausschanktemperatur:	Leicht gekühlt bei ca. 16°C
Haltbarkeit:	Mindestens vier Jahre
Geniessen:	Als Apéro Wein oder zu Bündnerfleisch, Fisch und Käsegerichten



Malanser Blauburgunder

Unser Blauburgunder (Pinot Noir) ist ein aromatisch, kräftig, geschmackvoll fruchtiger Rotwein mit ausdrucksvoller Farbe und harmonischer Säure.

Die edle Rebe gehört zu den wichtigsten Weinsorten der Region. Durch die bevorzugte Lage der Bündner Herrschaft entsteht ein Traditionswein von hoher Qualität.

Ausschanktemperatur:	16 – 18°C, Zimmertemperatur
Haltbarkeit:	Mindestens vier Jahre
Geniessen:	Zu Fleischgerichten, Pasta-Kreationen und Capuns
Ausbau:	Traditionelle Kelterung und schonende Verarbeitung



WYNEGG - MALANS
SAUVIGNON SOYHIÈRES

Sauvignon Soyhières

Der Sauvignon Soyhières wird im Holz über 12 Monate ausgebaut und bekommt so seine goldgelbe Farbe, sowie intensive Aromen von Bergamotte und Honig.

Im Gaumen sehr füllend und mit einem schönen Balanceakt von Säure, Gerbstoffen und Alkohol. Ein fruchtiger Wein mit langem, intensivem Abgang.

Haltbarkeit:
Geniessen:

Jahrgang 2018 hat Potential bis 2026
Zu stark gewürztem Essen, wie
asiatischer oder mediterraner Küche