



Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: La Côte

Produzent: (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1006018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)
(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Herkunft: Schweiz
Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.