



Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC, Charles Heidsieck

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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:	Frankreich
Produzent:	Charles Heidsieck
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1388622

Bild folgt

Photo à venir

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC
Charles Heidsieck

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.