



## Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

### **Beschreibung:**

#### **Aromenprofil:**

Der Wein ist gleichzeitig sehr raffiniert und charaktervoll, mit einer enormen Länge am Gaumen. Dicht und kraftvoll.

#### **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.

#### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Coteaux de Sierre Valais AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Artikelnummer:** 1350416

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

L'Enfer de la Passion  
Coteaux de Sierre Valais AOC

**Herkunft:** Schweiz  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.