



Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

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

Produzent: Winzerei zur Metzg

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1024415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC
Winzerei zur Metzg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 92/100, Parker 90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.