



Pinot Noir Rosé Cuvée

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Zizers

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1065120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Rosé Cuvée

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.