



L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT, Terreni alla Maggia

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:	Terreni alla Maggia
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1206818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT
Terreni alla Maggia

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.