



Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Beschreibung:

Aromenprofil:

Einnehmende Blume nach Himbeeren und Blüten; dicht im Mund, die Säure spürbar, die lebhaften Gerbstoffe sorgen für ein ausgewogen-strukturiertes Finish. Perfekter Begleiter zu Wildgerichten. (Vinum)

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:	Italien
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Conte Vistarino
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1333418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.