



2017 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Bilderbuch-Pinot-Noir

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Zizers
Produzent:	Manfred Meier
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.1 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Artikelnummer:	0625717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate inahltank
Alkoholgehalt:	13.1 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.