



2018 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Graubünden
Subregion:	Zizers
Produzent:	Weinbau Manfred Meier
Bewertung(en):	
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Traubensorte(n):	100% Pinot Blanc
Artikelnummer:	0155118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Pinot Blanc
Trinkreife: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren