



2018 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Rote Cuvée vom Biopionier Cruchon

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

Region: Waadt

Subregion: La Côte

Produzent: Cruchon

Bewertung(en): Score 18.5/20

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1006018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.