



## 2018 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

**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):**

**Ausbau:** 6 Monate in 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):**  
**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 in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.