



2017 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

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: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.3 %

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

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0913217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.3 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.