



2017 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.9 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0648417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

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 im Barrique
Alkoholgehalt:	12.9 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.