



2019 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Rote Cuvée vom Biopionier 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:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Gamay, 20% Gamaret
Artikelnummer:	1006019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Gamay, 20% Gamaret
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.