



2019 Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC, A. Porret

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Neuenburg |
| Produzent: | Porret |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 12 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 1027119 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC
A. Porret

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate in Grossholz |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |