



2020 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Rote Cuvée vom Biopionier Cruchon – jetzt in neuem Look

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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):	Parker 92/100
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Gamay
Artikelnummer:	1006020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Gamay
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.