



## 2021 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Rote Cuvée vom Biopionier Cruchon

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	La Côte
<b>Produzent:</b>	Cruchon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.8 %
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1006021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nihilo**

Morges La Côte AOC  
Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.