



2021 Noblesse

Vully AOC (Biodynamisch), Cave et Domaine du Petit Château

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Freiburg

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château SA

Bewertung(en): Score 18/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1025121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC (Biodynamisch)
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.