



2017 Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Degustationsnotiz:

Der Wein ist gleichzeitig sehr raffiniert und charaktervoll, mit einer enormen Länge am Gaumen. Dicht und kraftvoll.

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: Wallis

Produzent:

Bewertung(en):

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Pinot Noir

Artikelnummer: 1350417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.