

## 2018 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1350418



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

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

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.