



2022 Pinot Noir

Domaine de la Tour, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

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: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1284322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Domaine de la Tour

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.