



## 2016 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Waadt

**Subregion:** La Côte

**Produzent:** Cruchon

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0913216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Champanel**

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.