



Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Côte

Produzent: (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1006018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)
(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.