



Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC, Charles Heidsieck

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:	France
Produzent:	Charles Heidsieck
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1388622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC
Charles Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.