



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

Bild folgt

Photo à venir

Einstekkarte 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.