



Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

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
Produzent:	Winzerei zur Metzg
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1024415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC
Winzerei zur Metzg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 92/100, Parker 90/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.