



Pinot Noir

Valais AOC, Cave Ardévaz

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:	Cave Ardévaz
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1285622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.