



Schiller

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Ziz

Produzent: Weinbau Manfred Meier

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 97% Pinot Noir, 3% Elbling

Artikelnummer: 1396724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Schiller

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	97% Pinot Noir, 3% Elbling
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés