



2015 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Zizers
Producteur:	Weinbau Manfred Meier
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.3 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0648415075C7100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine: Suisse
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.3 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.