



2016 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: Manfred Meier

Notation(s):

Elevage: 18 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

Référence: 0648416

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):

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.3 %

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