



## 2016 Pinot Noir Bocker

Vaduz AOC, Sélection Liechtenstein, Hoffkellerei des Fürsten

**Accompagne idéale:**

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

**Conseils de service:**

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

**Pays d'origine:** Liechtenstein

**Producteur:** Fürstliche Domäne

**Notation(s):**

**Référence:** 0818316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Bocker**

Vaduz AOC  
Sélection Liechtenstein  
Hoffkellerei des Fürsten

**Origine:** Liechtenstein  
**Notation(s):**  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.