



2015 Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Zurich
Producteur:	Winzerei zur Metzg
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 90/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1024415

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC
Winzerei zur Metzg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 90/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.