



2017 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: 0818317

Bild folgt

Photo à venir

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.