



2015 Goldwand Reserve

Pinot Noir, Diolinoir, Aargau AOC, Weingut Goldwand

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:	Argovie
Producteur:	Weingut Goldwand
Notation(s):	
Référence:	0880715

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Goldwand Reserve

Pinot Noir, Diolinoir
Aargau AOC
Weingut Goldwand

Origine: Suisse

Notation(s):

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