



2016 St.Paul

Pinot Noir trocken, Weingut Friedrich Becker

Accompagne idéale:

Idéal pour les mets de chasse ou viandes braisées, ainsi que le filet de bœuf, le rumsteack et le rôti de bœuf. Il se boit également très bien avec du fromage à pâte dure corsé.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Friedrich Becker Weingut
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1217316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St.Paul

Pinot Noir trocken
Weingut Friedrich Becker

Origine:	Allemagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.