



2019 Grand Evec

Pinot Noir Visperterminen Valais AOC, St. Jodern Kellerei

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: Valais

Producteur: Kellerei St. Jodern

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): Pinot Noir

Référence: 1364119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grand Evec

Pinot Noir Visperterminen Valais AOC
St. Jodern Kellerei

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.