



2024 Schiller

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Région: Grisons

Sous-région: Zizers

Producteur: Manfred Meier

Notation(s):

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 97% Pinot Noir, 3% Elbling

Référence: 1396724

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Schiller

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	97% Pinot Noir, 3% Elbling
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés