



Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Côte

Produttore: (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Artikelnummer: 1006018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nihilo

(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)
(Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.