



Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC, Charles Heidsieck

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: Francia

Produttore: Charles Heidsieck

Allevamento: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1388622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Ambonnay

Coteaux Champenois AOC
Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.