



Just Pinot Noir

Trois Lacs VdP, Silou Wines Tschanz

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
Produttore:	Silou Wines Tschanz
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1252622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Just Pinot Noir

Trois Lacs VdP
Silou Wines Tschanz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	AWC Vienna silver/1, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.