



Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il vino è molto raffinato e pieno di carattere, con un'enorme lunghezza al palato. Denso e potente.

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: Coteaux de Sierre Valais AOC

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: Pinot Noir

Artikelnummer: 1350417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2039
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.