



2015 Pinot Noir Hengstberg

Wagram, Clemens Strobl

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Austria

Regione:

Bassa Austria

Sottoregione:

Wagram

Produttore:

Weinmanufaktur Clemens Strobl

Valutazioni:

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

100% Pinot Noir

Numero di articolo:

0849915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Hengstberg

Wagram
Clemens Strobl

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.