



2017 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Bilderbuch-Pinot-Noir

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Zizers

Produttore: Manfred Meier

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.1 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 95% Pinot Noir, 5% Diolinoir

Numero di articolo: 0625717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 95% Pinot Noir, 5% Diolinoir

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Monate inahltank

Gradazione 13.1 %

alcolica:

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