



2017 Pinot Noir

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0974017

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

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

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 8 Monate imahltank

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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