



2017 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Friburgo

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 1025117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.