



2017 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

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: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.9 %

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

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0648417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

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

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Gradazione 12.9 %

alcolica:

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