



2018 Pinot Noir

VdP Schweiz, Brunner Weinmanufaktur

Abbinamenti:

Salumi, Bündnerfleisch, carpaccio, terrine, pollame, prosciutto con l'osso, salsicce alla griglia, specialità bernesi e formaggi delicati - o semplicemente per piacere.

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine: CH

Regione: Svizzera orientale

Produttore: Brunner Weinmanufaktur

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1030918

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

VdP Schweiz

Brunner Weinmanufaktur

Origine:	CH
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi