



2019 Pinot Noir Rosé Cuvée

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: CH

Regione: Grigioni

Sottoregione: Zizers

Produttore: Manfred Meier

Valutazioni:

Vinificazione: 7 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1065119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Rosé Cuvée

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	CH
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi