



2019 Pinot Noir

Cortaillo Neuchâtel AOC, A. Porret

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Neuchâtel
Produttore:	Porret
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1027119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC
A. Porret

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.