



2018 Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC, Cave Hasler

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: CH

Regione: Neuchâtel

Produttore: Hasler

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0682918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC
Cave Hasler

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.