



2017 Pinot Noir trocken

Schweigen, Weingut Friedrich Becker

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:	DE
Regione:	Palatinat
Produttore:	Friedrich Becker Jr.
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1054217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Schweigen

Weingut Friedrich Becker

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.