



2015 Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Descrizione del vino:

Sowohl Weinkenner als auch Journalisten, Gourmet-Magazine und Weinführer sind von der Qualität der herausragenden Rotweine begeistert.

Nota di degustazione:

Traumhafter Wein der Domaine Poulleau Père & Fils

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Borgogna

Sottoregione: Borgogna

Produttore: Poulleau

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0721915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren