



2022 Just Pinot Noir

Suisse VdP, Silou Wines Tschanz

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: Svizzera

Regione: Berna

Produttore: Hasler

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1252622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Just Pinot Noir

Suisse VdP

Silou Wines Tschanz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.