



2018 Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Nota di degustazione:

Il vino è molto raffinato e pieno di carattere, con un'enorme lunghezza al palato. Denso e potente.

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: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: fino a 2037

Varietà d'uva: Pinot Noir

Numero di articolo: 1350418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Pinot Noir
Maturità: fino a 2037

Gradazione
alcolica: 13.0 %

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