



## 2019 Grand Evec

Pinot Noir Visperterminen Valais AOC, St. Jodern Kellerei

**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:** Kellerei St. Jodern

**Valutazioni:**

**Maturità:** fino a 2028

**Varietà d'uva:** Pinot Noir

**Numero di articolo:** 1364119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grand Evec**

Pinot Noir Visperterminen Valais AOC  
St. Jodern Kellerei

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>       | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   |                                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Pinot Noir                                                        |
| <b>Maturità:</b>      | fino a 2028                                                       |
| <b>Servizio:</b>      | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |