



2024 Schiller

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Grigioni

Sottoregione: Zizers

Produttore: Manfred Meier

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 97% Pinot Noir, 3% Elbling

Numero di articolo: 1396724

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Schiller

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	97% Pinot Noir, 3% Elbling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi