



2014 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Steaks, Lammkoteletts, Fisch und Gemüse vom Grill. Ebenso hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Nuova Zelanda

Regione:

Marlborough

Produttore:

Clos Henri

Valutazioni:

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

100% Pinot Noir

Numero di articolo:

0785614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Origine:	Nuova Zelanda
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.