



Pinot Noir

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Neuseeland

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0785614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Neuseeland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.