



## 2015 Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Zürich
<b>Produzent:</b>	Winzerei zur Metzg
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1024415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Kirschberg Zürich AOC  
Winzerei zur Metzg

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.