



2015 Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Région: | Zurich |
| Producteur: | Winzerei zur Metzg |
| Notation(s): | Falstaff 92/100, Parker 90/100 |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 1024415 |

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC
Winzerei zur Metzg

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Falstaff 92/100, Parker 90/100 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |