



2018 Pinot Noir trocken

Schweigen, Weingut Friedrich Becker

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:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Friedrich Becker
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 92/100
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1054218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Schweigen

Weingut Friedrich Becker

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 92/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.