



## 2015 Pinot Noir

Kirschberg Zürich AOC, Winzerei zur Metzg

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Zurich
<b>Produttore:</b>	Winzerei zur Metzg
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1024415

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Kirschberg Zürich AOC  
Winzerei zur Metzg

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 92/100, Parker 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.