



## 2018 Pinot Noir trocken

Schweigen, Weingut Friedrich Becker

**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.

**Paese d'origine:** Germania

**Regione:** Palatinat

**Produttore:** Friedrich Becker

**Valutazioni:** Score 18.5/20, Decanter 92/100

**Vinificazione:** 36 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 1054218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir trocken**

Schweigen

Weingut Friedrich Becker

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Decanter 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.