



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

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