



2021 Pinot Noir

Diamanterre, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

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: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.3 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1284321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Diamanterre

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 13.3 %

alcolica:

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