



Pinot Noir Barrique AOC Schaffhausen

Preis : CHF 24.00

Charakteristik

Name :	Pinot Noir Barrique
Bezeichnung :	AOC Schaffhausen
Weingut :	Aagne (Gysel Stefan, Saxer Nadine)
Region :	Schaffhausen, Deutschschweiz
Farbe :	Rot
Kategorie :	Einheitliche Rebsorte
Rebsorten :	Pinot Noir (Blauburgunder, Klävner)
Produktion :	In Barrique-Fässern angebaut
Ageing :	Holzfass
Typ :	Trocken
Körper :	Bedeutet viel
Kapazität :	75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Fisch, Fleisch, Käse, Süßwasserfische, Seefisch, gegrillter Fisch, rohes Fleisch, rotes Fleisch, Wild, Jagd, Weichkäse, Hartkäse, würziger Käse, Blauschimmelkäse, gegrilltes Gemüse
Lagerzeit :	2 - 5 Jahre
Betriebstemperatur :	16.0°C - 18.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Position Ohne Vibrationen