Pinot Noir

DOC Neuchâtel

Prezzo :	CHF 17.00

Caratteristiche

Nome :	Pinot Noir
Appellazione :	DOC Neuchâtel
Cantina :	Domaine de Montmollin
Regione :	Neuchâtel (lago di Neuchâtel), Tre Laghi
Colore :	Rosso
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Pinot Nero (Blauburgunder, Klävner)
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Leggero
Alcool :	13.0%
Capacità :	50.0 cl, 75.0 cl, 1.5 l, 3.0 l

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Carne, formaggio, carni bianche, carne rossa, formaggi stagionati
Tempo di conservazione :	3 - 5 Anni
Temperatura di esercizio :	12.0°C - 15.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch