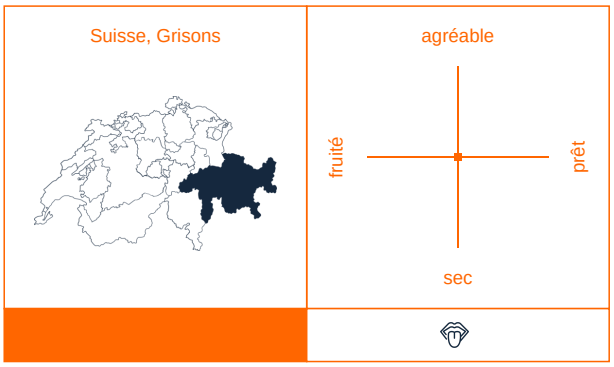
MW JUWEL MAIENFELDER PINOT NOIR AOC MW JUWEL AOC

URS-LEONHARD HERMANN



Ce vin confirme la parfaite adapation du cépage Pinot Noir à nos terroirs. Le bouquet révèle de subtils arômes fruités (cerises rouges, framboise) d'une belle complexité, formant un ensemble harmonieux. Ce Pinot Noir fougueux et bien charpenté des Grisons exprime tous les arômes typiques du cépage et séduit par sa finale corsée et raffinée.



Pinot Noir

Maturité optimale: 2 - 4 Années

En cuve inox

cerise, framboise

potage, charcuterie, mets à la viande, viande séchée, soupe à l'orge des Grisons, porc, viande séchée des Grisons, boeuf bouilli, jambon roulé en croûte de pain, boeuf

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

12.8 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner