

OBRECHT PINOT NOIR MONOLITH LATE RELEASE 2016 GRAUBÜNDEN AOC BIO 12.8° 75CL



75cl

Marke

Obrecht

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Graubünden

Jahrgang

2016

Alkoholgehalt

12.8 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Geflügel , Gemüse , Lamm, Wild, Rind

Herstellungsprozess

100% Pinot Noir im 1500-Liter-Holzfass spontan vergoren. Zwölf Monate in Barriques ausgebaut, 30% davon Neue. Unfiltriert abgefüllt. Bio- und Demeter-zertifiziert

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2055

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 87.00

(inkl. MwSt.)