

PINOT NOIR MAGNUM

A.O.C.

BESCHREIBUNG

GRANATROTE FARBE, JUNGE VIOLETTE REFLEXE. ANGENEHME NASE, VERSETZT MIT AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN UND FEINEN HOLZNOTEN. EIN FRISCHER WEIN, FRUCHTIG IM GESCHMACK UND AUSGEGLICHEN AM GAUMEN.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

100% PINOT NOIR

FLASCHENGRÖSSE

1.5L

KATEGORIE

ROTWEIN

JAHRGANG

2000

LAGERFÄHIGKEIT

25 JAHRE

SERVIEREN BEI

14-16°C

ALKOHOLGEHALT

12.5%

SÄUREGEHALT

6/L ± (0.5)

ZUCKERGEHALT

6/L ± (0.5)

ARTIKELNUMMER

40250

PRODUZENT

LOUIS CHANGARNIER

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - BURGUND

REGION

CÔTE DE BEAUNE

