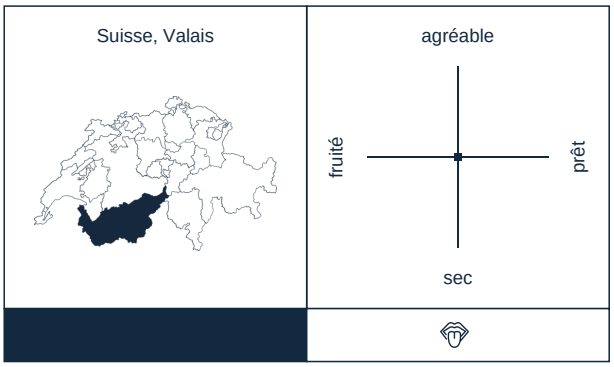
LA BRANTE PINOT NOIR - VALAIS AOC LA BRANTE AOC

DÉLIVAL



Le nez révèle des arômes typiques du Pinot Noir. Le bouquet est intense, franc et avenant. Cest au palais que ce valaisan montre toutes ses forces : un authentique vin rouge suisse, qui sachève sur une finale équilibrée des plus convaincantes.



Pinot Noir

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

fruité

charcuterie, cuisine Suisse, viande séchée, fromages à pâte dure

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873