



Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz
Produzent: Ticino DOC
Ausbau: 32 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.8%
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Artikelnummer: 1036815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Ausbau:	32 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren