



Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec, Vin Mousseux Valais AOC, Cave Fin Bec

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Vin Mousseux Valais AOC
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Amigne
Artikelnummer:	14031--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec
Vin Mousseux Valais AOC

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Amigne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.