

Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

Steinobst und Alpenfrische - Viognier aus der Schweiz

Beschreibung:

Ein Schweizer Viognier mit beeindruckender Eleganz und Substanz. Florale Noten, ein Hauch von Steinobst und eine seidige Textur machen diesen Wein zu einem herausragenden Vertreter dieser seltenen Rebsorte in den Alpen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Geräucherter Forelle mit Kräutersalat, Kürbisravioli mit Salbeibutter, Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce, leicht pikantem Thai-Curry, Risotto mit Fenchel und Zitruszesten oder Poulet in Estragonrahm.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Schweiz

Produzent: Matthias & Sina Gubler **Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Viognier **Artikelnummer:** 1009924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC Matthias & Sina Gubler

Herkunft:SchweizRatings:Score 18.5/20Rebsorte(n):100% ViognierWeinbau:Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren