



Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Die wunderschöne gelbe Farbe, das überschwängliche, explosive Bouquet von gut gereifter rosa Grapefruit und lauwarmem Rhabarberkompott verleihen dem Wein viel Komplexität. Im Gaumen von beeindruckender Samtheit und Struktur mit einer Vielzahl von Früchten (Agrumen), sehr dicht, im Abgang frisch und salzig. Ein verführerischer Cru für jede Gelegenheit, zum Apéro, aber auch als köstlicher Begleiter zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Austern.; ;

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1291224

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petite Arvine

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft: Schweiz

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.