


# Rhin 13 Etoiles

Johannisberg Valais AOC, Cave du Rhodan (Bio)

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Schweiz |
| **Produzent:** | Cave du Rhodan (Bio) |
| **Ausbau:** | 7 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Rebsorte(n):** | 100% Johannisberg |
| **Artikelnummer:** | 1329325 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Rhin 13 Etoiles

Johannisberg Valais AOC
Cave du Rhodan (Bio)

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Rebsorte(n):** | 100% Johannisberg |
| **Weinbau:** | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Ausbau:** | 7 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch