

Fendant

Valais AOC, Cave du Rhodan

Beschreibung:

Aromenprofil:
Blumig, trocken, leicht und fruchtig, besticht dieser Fendant aus Salgesch durch seinen schönen Körper und seine harmonische Frische.
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
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	1327625

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

Fendant

Valais AOC
Cave du Rhodan

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
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