



Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Kräftig würziger Bio-Rotwein mit schöner Struktur

Beschreibung:

Die Cave Fin Bec liegt im Herzen des Walliser Weinbaugebietes und ist umgeben von Rebbergen. Die Trauben für den Merlot Fin Bec BIO stammen aus dem Schwemmlandgebiet in Sion.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Fin Bec (Bio)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1024318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC
Cave Fin Bec (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Expovina Gold/
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.