

Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse (Bio) **Ausbau:** 7 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028 **Rebsorte(n):** 100% Petite Arvine

Artikelnummer: 1291223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petite Arvine

Martigny Valais AOC Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft: Schweiz

Rebsorte(n): 100% Petite Arvine **Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren