



2015 Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Gialdi
Bewertung(en):	Grand Prix du Vin Suisse Gold
Ausbau:	32 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.8 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1036815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Grand Prix du Vin Suisse Gold
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	32 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren