



## 2019 Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Degustationsnotiz:**

Komplexes Bouquet mit enormer Vielfalt. In der Nase Noten von Ananas, Rhabarber, getrocknete Aprikosen. Im Gaumen ist das wunderschöne Elixier voll und geschmeidig, mit einer herrlichen Harmonie zwischen Süsse und Säure.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gérald Besse
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Marsanne
<b>Artikelnummer:</b>	1291919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ermitage Les Serpentes**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Marsanne  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Ausbau:** im Barrique  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren