



2019 Polymnie Séduction Or

Valais AOC, Domaine des Muses

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

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Domaine des Muses

Bewertung(en):

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine

Artikelnummer: 1337319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Polymnie Séduction Or

Valais AOC

Domaine des Muses

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren