



Gamay

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

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 |
| Region: | Wallis |
| Produzent: | Gérald Besse |
| Bewertung(en): | |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Rebsorte(n): | Gamay |
| Artikelnummer: | 13479-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamay

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Gamay

Alkoholgehalt: 13.0 %

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