

2022 Blanc de Blancs

Brut, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

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: Wallis

Produzent: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.7 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1284522



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blanc de Blancs

Brut

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.7 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren