



## Gamay

Valais AOC, Cave Ardévaz

### **Beschreibung:**

### **Degustationsnotiz:**

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Cave Ardévaz

**Elevage:** en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 100% Gamay

**Artikelnummer:** 1285524

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Gamay**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

**Herkunft:** Suisse  
**Cépage(s):** 100% Gamay  
**Elevage:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.