



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

Einsteckkarte 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.