



Fläscher Riesling

Graubünden AOC, Gantenbein

Une rareté du canton des Grisons

Description:

Le Riesling Gantenbein est rare et rend hommage à des amis vigneronns de la Moselle. Un Riesling issu des sols schisteux des meilleures parcelles de la famille Gantenbein.

Profil aromatique:

Jaune clair, nuances verdâtres. Délicieux parfum de rose, abricots mûrs et notes citriques dans le nez envoûtant. Bouche droite, très aromatique, avec de très belles notes fruitées, accompagnées d'une minéralité remarquable, persistante.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Gantenbein
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Riesling
N° article:	0266624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Fläscher Riesling

Graubünden AOC
Gantenbein

Herkunft: Suisse
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 100% Riesling
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.