MÖVENPICK
VINS



Heida Veritas

Visperterminen Valais AOC, St. Jodern Kellerei

Description:

Profile aromatique:
Jaune doré brillant. Au nez, ce heida issu de vignes aux racines solides se montre typique du cépage, avec des notes exotiques et minérales. Son parfum est intense mais pas envahissant. En bouche, il est dense et d'une belle structure, juteux et plein de force et de tempérament. La finale très longue est accompagnée d'une acidité agréablement fraîche ; ; ; ; Le Heida Veritas est unique parce qu'il est vinifié à partir de vieilles vignes de Heida dites à racines nues ou non greffées. La raison pour laquelle ces vignes de Heida ont survécu au phylloxéra au début du 20e siècle est encore aujourd'hui considérée comme un mystère.

Va bien avec:
Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse
Producteur: St. Jodern Kellerei
N° article: 1363123

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Heida Veritas

Visperterminen Valais AOC
St. Jodern Kellerei

Pays d'origine: Suisse
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch