



## Fläscher Riesling

Graubünden AOC, Gantenbein

Une rareté du canton des Grisons

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse         |
| <b>Sous-région:</b>    | Fläs           |
| <b>Produzent:</b>      | Gantenbein     |
| <b>Elevage:</b>        | en Cuve inox   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0%          |
| <b>Cépage(s):</b>      | Riesling       |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0266622        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Fläscher Riesling

Graubünden AOC  
Gantenbein

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                      |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | Riesling                    |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                       |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |