Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

Fruits à noyau et fraîcheur alpine - Viognier de Suisse

Beschreibung:
Un viognier suisse d’une élégance et d’une substance impressionnantes. Des notes florales, un soupçon de fruits à noyau et une texture soyeuse font de ce vin un représentant exceptionnel de ce cépage rare dans les Alpes.
Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:
Truite fumée et salade d’herbes, raviolis de potiron au beurre de sauge, rôti de veau à la crème de morilles, curry thaï légèrement épicé, risotto au fenouil et zeste d’agrumes ou poulet à la crème d’estragon.
Servierempfehlung:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Matthias & Sina Gubler
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Viognier
Artikelnummer:	1009922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch