



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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Viognier
Artikelnummer:	1009923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés