



Bec de Fin Bec Heida Brut

Valais AOC, Cave Fin Bec, (Bio) (Bio)

On en redemande!

Beschreibung:

Pour ce vin mousseux aux fines bulles, le cépage valaisan Heida a été noblement mis en bouteille selon la méthode de fermentation classique. Il convient aussi bien pour l'apéritif que pour les desserts.

Degustationsnotiz:

Nez intense de fruits mûrs rappelant la mangue, la poire et les agrumes, avec de fines notes de fleurs blanches. Merveilleusement souple dans la bouche agréablement fraîche et d'une belle complexité de fruit sur un soupçon de minéralité.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Fin Bec

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 100% Heida/Païen (Savagnin)

Artikelnummer: 10608--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bec de Fin Bec Heida Brut

Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Suisse
Notation:	Expovina Silver/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Heida/Paien (Savagnin)
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés