



Gamay

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Domaine Gérald Besse
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	Gamay
Artikelnummer:	13479--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gamay

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft: Suisse
Cépage(s): Gamay
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.