



2022 Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Producteur:	Weingut Möhr-Niggli
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	1009922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler
Möhr Niggli

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