



2016 Malanser Riesling-Silvaner

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Des notes exotiques agrémentent le bouquet ouvert et qui respire la fraîcheur sur des nuances de citron vert et de pamplemousse. Subtile conjugaison des notes fruitées de pomme Golden, d'agrumes et d'épices (poivre blanc) dans la bouche harmonieuse, vive et fluide; finale précise et persistante.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Davaz
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Riesling - Silvaner
Référence:	0754816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Riesling-Silvaner

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Riesling - Silvaner
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés