



Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec, Vin Mousseux Valais AOC, Cave Fin Bec

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Vin Mousseux Valais AOC

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Amigne

Numero articolo: 14031--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec
Vin Mousseux Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Amigne
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.