



Johannisberg

Valais AOC, Cave Fin Bec

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Fin Bec

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1403224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Johannisberg
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi