



Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais con la garanzia di qualità Mövenpick

Beschreibung:

La Cave St-Pierre vanta una lunga tradizione nella viticoltura ed è sinonimo di produzione vinicola di alta qualità. La tenuta beneficia delle vantaggiose condizioni climatiche del Vallese, tra cui molte ore di sole e un'ottima qualità del suolo, che consentono la coltivazione di una moltitudine di varietà di uve.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Magnifico naso di Chasselas con note di fiori di tiglio e uva spina, con un accenno di brioche e citronella. Al palato è deciso, con note di Golden Delicious e lime, sottolineate da una leggera freschezza, una perfetta tavolozza di aromi fino al finale persistente. Notevole equilibrio tra frutta e freschezza.

Ideale con:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Selected by Mövenpick

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.2%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0316024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.2%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi