



## Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Il magnifico colore giallo e il bouquet esuberante ed esplosivo di pompelmo rosa maturo e composta calda di rabarbaro conferiscono al vino una grande complessità. Al palato è incredibilmente vellutato e strutturato, con una moltitudine di frutti (agrumi), molto denso, il finale è fresco e salato. Un'annata seducente per tutte le occasioni, come aperitivo, ma anche un delizioso accompagnamento a frutti di mare, crostacei e ostriche;

#### 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:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Domaine Gérald Besse

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Artikelnummer:** 1291224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Petite Arvine

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.