



Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais con la garanzia di qualità Mövenpick

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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

Temperatura:

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: Selected by Mövenpick

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0%

Uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 0316025

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Paese di origine: Svizzera

Valutazioni: Score 17.5/20

Uva: 100% Chasselas

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 12.0%

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