



Mazarine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Descrizione:

Profilo aromatico:

Il Mazarine è rotondo, armonioso e corposo. Il Pinot Nero gli conferisce razza, corpo e bouquet, mentre il Gamay aggiunge robustezza e fruttuosità. La sua armonia e il suo equilibrio lo rendono uno dei vini rossi più apprezzati di Boven.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Pinot Noir, Gamay, Galotta

Numero articolo: 1286524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mazarine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: Pinot Noir, Gamay, Galotta
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.