

St-Romain AOC blanc

Arnaud Boué

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:
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.

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:	Francia
Denominazione:	Côte de Beaune
Produzione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1467322

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

St-Romain AOC blanc

Arnaud Boué

Paese di origine:	Francia
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch