



## Château Dudon

Sauternes AOC

**Descrizione:**

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Sauternes

**Numero articolo:** 1448111

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Château Dudon**

Sauternes AOC

**Herkunft:** Francia

**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.