



Banyuls Grand Cru AOC

Cuvée Henry Vidal, Cellier des Templiers

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

Produttore: Cellier des Templiers

Numero articolo: 1449900

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Banyuls Grand Cru AOC

Cuvée Henry Vidal
Cellier des Templiers

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.