MÖVENPICK
VINI



Fendant

Valais AOC, Cave du Rhodan

Descrizione:

Profilo aromatico:
Fiorito, secco, leggero e fruttato, questo Fendant di Salgesch colpisce per il suo bel corpo e la sua armoniosa freschezza.
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:	Svizzera
Produttore:	Cave du Rhodan
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Uva:	100% Chasselas
Numero articolo:	1327625

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

Fendant

Valais AOC
Cave du Rhodan

Paese di origine:	Svizzera
Uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
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