MÖVENPICK
VINI



Heida Chatouille Extra Brut

Valais AOC, St. Jodern Kellerei

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.
Paese di origine: Svizzera
Produttore: St. Jodern Kellerei
Numero articolo: 1481023

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

Heida Chatouille Extra Brut

Valais AOC
St. Jodern Kellerei

Paese di origine: Svizzera
Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

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