MÖVENPICK
VINI



Dôle La Mouette

AOC Valais, Selected by Mövenpick

Il sole del Vallese in un bicchiere

Descrizione:
Selezionato in esclusiva da Mövenpick: il vino rosso preferito della Svizzera è sinonimo di un particolare rapporto qualità-prezzo e colpisce per la sua eleganza e raffinatezza.
Profilo aromatico:
Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso espressivo con note di bacche rosse e fiori, con un accenno di cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco fruttato, ben bilanciato, è dominato dai frutti di bosco con una nota di spezie e caramello. È un vino morbido, con una freschezza sottile e un finale di media lunghezza.
Abbinamenti:
Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.
.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine:	Svizzera
Produttore:	Selected by Mövenpick
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	55% Pinot Noir, 45% Gamay
Numero articolo:	0316724

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

Dôle La Mouette

AOC Valais
Selected by Mövenpick

Paese di origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Uva:	55% Pinot Noir, 45% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

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