



Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

Frutti di bosco e freschezza alpina - Viognier de Suisse

Beschreibung:

Un Viognier svizzero di impressionante eleganza e sostanza. Note floreali, un accenno di frutta a nocciolo e una consistenza setosa fanno di questo vino un eccezionale rappresentante di questa rara varietà di uva nelle Alpi.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Trota affumicata con insalata di erbe, ravioli di zucca al burro di salvia, arrosto di vitello con salsa di spugnole, curry thailandese leggermente piccante, risotto con finocchi e scorza di agrumi o pollo in crema di dragoncello.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera
Produttore: Matthias & Sina Gubler
Allevamento: 8 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Varietà d'uva: 100% Viognier
Artikelnummer: 1009922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi