



Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un vino rosso biologico molto aromatico e dalla struttura raffinata

Beschreibung:

Circondato da vigneti, la Cave Fin Bec si trova nel cuore del Vallese. Le uve utilizzate per produrre il Fin Bec BIO Merlot provengono dalla zona alluvionale intorno a Sion.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Fin Bec

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1024318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Expovina Gold/
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.