



Bec de Fin Bec Heida Brut

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

Accendere e ridemandare!

Beschreibung:

Per questo spumante dalle bollicine fini, il vitigno vallesano Heida è stato nobilmente imbottigliato con il metodo di fermentazione classico. È perfetto come aperitivo o con i dessert.

Degustationsnotiz:

Naso intenso di frutta matura che ricorda il mango, la pera e gli agrumi, con note sottili di fiori bianchi. Al palato è meravigliosamente morbido e piacevolmente fresco, con un'incantevole complessità di frutta su un accenno di mineralità.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Cave Fin Bec

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Heida/Païen (Savagnin)

Artikelnummer: 10608--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bec de Fin Bec Heida Brut

Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Expovina Silver/, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Heida/Païen (Savagnin)
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi