



Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il magnifico colore giallo e il bouquet esuberante ed esplosivo di pompelmo rosa maturo e composta calda di rabarbaro conferiscono al vino una grande complessità. Al palato è incredibilmente vellutato e strutturato, con una moltitudine di frutti (agrumi), molto denso, il finale è fresco e salato. Un'annata seducente per tutte le occasioni, come aperitivo, ma anche un delizioso accompagnamento a frutti di mare, crostacei e ostriche;

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Petite Arvine

Artikelnummer: 1291223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petite Arvine

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Petite Arvine
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi