



Rompidèe

Merlot Ticino DOC, Chiodi

Beschreibung:

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Chiodi

Artikelnummer: 1299022

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rompidèe

Merlot Ticino DOC
Chiodi

Herkunft:

Svizzera

Servier:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.