



Tsampéhro Etoile

Valais AOC, Clos de Tsampéhro

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Clos de Tsampéhro

Vol. alcolici: 13.4%

Artikelnummer: 1383322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tsampéhro Etoile

Valais AOC
Clos de Tsampéhro

Herkunft:	Svizzera
Vol. alcolici:	13.4%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.