



2016 Gamaret-Garanoir

Genève AOC, Le Clos de Céligny

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzelttem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ginevra

Produttore: Clos de Céligny

Valutazioni:

Vinificazione: in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 80% Gamaret, 20% Garanoir

Numero di articolo: 0137716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamaret-Garanoir

Genève AOC

Le Clos de Céligny

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 80% Gamaret, 20% Garanoir

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: in Stahltank

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.