

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Abbinamenti:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Bache-Gabrielsen
Valutazioni:	
Vinificazione:	120 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	17.0 %
Maturità:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Varietà d'uva:	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Numero di articolo:	09051--



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon,
Sauvignon Blanc, Montils

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 120 Mesi in barrique

Gradazione
alcolica: 17.0 %

Servizio: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti
tra 8 e 14 gradi.