



2018 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Ein ausdrucksstarker Jahrgang

Nota di degustazione:

Strahlendes Goldgelb. Angenehm duftende Nase nach Lindenblüten, Limetten und einem Hauch Bri oche, fein balanciert. Frisch und von feinem Trinkfluss präsentiert sich das Gaumenbild, nun auch Stachelbeeren und etwas Hefe, sehr präzis gekeltert, von passender Lebendigkeit; Rebsorten-typisch im Finale.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave St-Pierre
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0316018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren