



## 2018 Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Grigioni

**Produttore:** Weingut Möhr-Niggli

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 7 Monate im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Varietà d'uva:** 100% Viognier

**Numero di articolo:** 1009918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Viognier**

Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler  
Möhr Niggli

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Svizzera                                                                                  |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Viognier                                                                             |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik. |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 7 Monate im Barrique                                                                      |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                    |
| <b>Servizio:</b>            | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                                                           |