



Bec de Fin Bec Heida Brut

Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Accendere e ridemandare!

Nota di degustazione:

Naso intenso di frutta matura che ricorda il mango, la pera e gli agrumi, con note sottili di fiori bianchi. Al palato è meravigliosamente morbido e piacevolmente fresco, con un'incantevole complessità di frutta su un accenno di mineralità.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: CH

Regione: Vallese

Produttore: Cave Fin Bec Mathier

Valutazioni: Score 18/20, Expovina Silver

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 12.0 %

Varietà d'uva: 100% Heida

Numero di articolo: 10608--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bec de Fin Bec Heida Brut

Valais AOC

Cave Fin Bec (Bio)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20, Expovina Silver
Varietà d'uva:	100% Heida
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi