



2018 Chantevigne

Chasselas Romand VdP, Cave de Jolimont

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

Produttore: Cave de Jolimont

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate in Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero di articolo: 0568918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chantevigne

Chasselas Romand VdP
Cave de Jolimont

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren