# 2020 EPU

Viña Almaviva

**Abbinamenti:**
Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.
**Consigli per il consumo:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Cile |
| **Produttore:** | Almaviva |
| **Valutazioni:** | |
| **Vinificazione:** | im Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Varietà d'uva:** | 84% Cabernet Sauvignon, 13% Carmenère, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc |
| **Numero di articolo:** | 0821120 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## EPU

Viña Almaviva

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Cile |
| **Valutazioni:** | |
| **Varietà d'uva:** | 84% Cabernet Sauvignon, 13% Carmenère, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | im Barrique |
| **Servizio:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch