



2015 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine fruchtig-frische Nase mit viel Chasselas-Typizität: Lindenblüten, Honignoten und Zitronenzeste, fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen rund, nun auch Noten von Stachelbeeren und etwas Marzipan, von dezenter Mineralität; ein harmonisches Frucht-Säure-Spiel im mittellangen Abgang.

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 St-Pierre
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0316015

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 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren