



2023 Fendant

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Fendant delicato e finemente fruttato, che riflette il terroir intorno a Sion con un fine aroma di fiori di tiglio.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Svizzera

Regione:

Vallese

Produttore:

Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.2 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

1282523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fendant

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.2 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi