



2016 Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Nota di degustazione:

Bouquet complesso con enorme varietà. Note di ananas, rabarbaro e albicocche secche al naso. Al palato, questo meraviglioso elisir è pieno e morbido, con una meravigliosa armonia tra dolcezza e acidità.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Marsanne
Numero di articolo:	1291916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ermitage Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Marsanne
Maturità:	fino a 2038
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi