2023 Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Nota di degustazione:
Il bel colore giallo, il bouquet esuberante ed esplosivo di pompelmo rosa ben maturo e composta tiepida di rabarbaro conferiscono al vino una grande complessità. Il palato è straordinariamente vellutato e strutturato con una varietà di frutti (agrumes), molto denso, fresco e salato nel finale. Un cru seducente per ogni occasione, per un aperitivo, ma anche un delizioso accompagnamento a frutti di mare, crostacei e ostriche;
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:	Gérald Besse
Valutazioni:	
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Petite Arvine
Numero di articolo:	1291223

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

Petite Arvine

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Petite Arvine
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi

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