



2018 Humagne Blanche

Valais AOC, Cave Les Follaterres

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:

Valutazioni:

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Humagne

Numero di articolo: 1329918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Blanche

Valais AOC

Cave Les Follaterres

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Humagne
Maturità:	fino a 2028
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi