



2018 Gamay

Valais AOC, Christophe Abbet

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: Humagne rouge

Numero di articolo: 1332318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay

Valais AOC

Christophe Abbet

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Humagne rouge

Maturità: fino a 2029

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.