



2019 Polymnie Séduction Or

Valais AOC, Domaine des Muses

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: Domaine des Muses

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2038

Varietà d'uva: Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine

Numero di articolo: 1337319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Polymnie Séduction Or

Valais AOC

Domaine des Muses

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Marsanne, Pinot Gris, Petite Arvine
Maturità:	fino a 2038
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi