



## Gamay

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Abbinamenti:**

Antipasti, pat  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:**

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

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:** Gérald Besse

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Variet  d'uva:** Gamay

**Numero di articolo:** 13479--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gamay**

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Gamay

**Gradazione** 13.0 %

**alcolica:**

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