

2022 Humagne Blanche

Vétroz Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Nota di degustazione:

Una varietà estremamente pregiata, originaria del Vallese da tempo immemorabile. Si dice che il vino venisse servito alle partorienti per rafforzarle. Ottimo con piatti di pesce e formaggi alpini del Vallese. (formaggio a pasta dura)

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:	Serge Roh
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Humagne
Numero di articolo:	1361622



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Blanche

Vétroz Valais AOC

Serge Roh Cave Les Ruinettes

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