



2022 Gamay

Vétroz Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Nota di degustazione:

Famoso per i suoi aromi travolgenti e l'allegria del suo fruttato, il Gamay si è innamorato dei terreni granitici del Vallese, simili a quelli del Beaujolais-Villages. Rotondo, seducente e incantevole, il Gamay qui ha un sapore sorprendentemente intenso ; ;

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:	Serge Roh
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Gamay
Numero di articolo:	1361922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay

Vétroz Valais AOC
Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine: Svizzera
Valutazioni:
Varietà d'uva: Gamay
Maturità: fino a 2026
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.