



2022 Tsampéhro Etoile

Valais AOC, Clos de Tsampéhro

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.4 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1383322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tsampéhro Etoile

Valais AOC

Clos de Tsampéhro

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.4 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.