



2023 Viognier

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler, Möhr Niggli

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: Grigioni

Produttore: Weingut Möhr-Niggli

Valutazioni: Parker 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione: in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Viognier

Numero di articolo: 1009923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Viognier

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler
Möhr Niggli

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi