



2024 Fendant

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Un Fendant delicato e finemente fruttato che riflette il terroir di Sion con un sottile profumo di fiori di tiglio.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1282524

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fendant

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Fresco, tra 8 e 10 gradi