



Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec, Vin Mousseux Valais AOC, Cave Fin Bec

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave Fin Bec Mathier

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Amigne

Numero di articolo: 14031--

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amigne Demi-Sec

Bec de Fin Bec
Vin Mousseux Valais AOC
Cave Fin Bec

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Amigne
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi