



## 2024 1963

Assemblage Rouge Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

**Nota di degustazione:**

Bel colore rosso rubino con riflessi violacei. Il naso è fragrante di frutti rossi e spezie. Il palato è corposo, armonioso e rotondo. Tannini morbidi ma ben presenti.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Serge Roh
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1362824

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **1963**

Assemblage Rouge Valais AOC  
Serge Roh Cave Les Ruinettes

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.