



2014 Oeil de Perdrix

Genève AOC, Selected by Mövenpick

Ein Rosé, der immer passt

Nota di degustazione:

Dichtes, Zwiebelschale-farbenes Rosé. Kleine, duftende Erdbeeren und Preiselbeeren in der Nase, begleitet durch eine feine Minznote. Rund und von beerigen Noten dominiertes Gaumenbild, auch eine subtile Würze ist auszumachen; insgesamt von guter Konzentration und Balance, mittellanges Finale.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Trockenfleisch, Riz Casimir, Bündner Gerstensuppe, Fondue Chinoise und Käseplatten. Toll auch als Wein zur Grillparty und zu Pasta.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ginevra
Produttore:	Schenk SA
Valutazioni:	Score 16.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0425114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Oeil de Perdrix

Genève AOC

Selected by Mövenpick

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 16.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren