



Clos des Abbayes

AOC Lavaux (VD)

Prezzo : CHF 23.00

Caratteristiche

Nome : Clos des Abbayes
Appellazione : AOC Lavaux (VD)
Cantina : Badoux Vins
Regione : Lavaux, Vaud
Colore : Bianco
Categoria : Mono varietà
Uve : Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)
Tipo : Secco
Corpo : Leggero-medio
Capacità : 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Pesce, carne, formaggio, aperitivo, pesce d'acqua dolce, pollame, formaggi stagionati, formaggi piccanti
Tempo di conservazione : 1 - 3 Anni
Temperatura di esercizio : 10.0°C - 12.0°C
Condizioni Ideali di stoccaggio : Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C
Umidità 60% -80%
Proteggere dalla luce
Posizione orizzontale
Senza vibrazioni