Swiss Fine Wine



# Amigne de Vétroz

## AOC Wallis

| | |
|---|---|
| **Preis** : | CHF 52.00 |

## Charakteristik

| | |
|---|---|
| **Name** : | Amigne de Vétroz |
| **Bezeichnung** : | AOC Wallis |
| **Sammlung** : | Saveurs Nobles |
| **Weingut** : | Cave du Vieux-Moulin<br>(Papilloud, Romain) |
| **Region** : | Mittelwallis, Wallis |
| **Farbe** : | Weiss |
| **Kategorie** : | Einheitliche Rebsorte |
| **Rebsorten** : | Amigne |
| **Produktion** : | In Barrique-Fässern angebaut |
| **Ageing** : | Holzfass |
| **Alkohol** : | 14.7% |
| **Kapazität** : | 75.0 cl |

## Service

| | |
|---|---|
| **Speisen und Wein** : | Fisch, Meeresfrüchte |
| **Betriebstemperatur** : | 10.0°C - 12.0°C |
| **Ideale Lagerbedingungen** : | Lagertemperaturen 10°C-14 °C<br>Luftfeuchtigkeit 60% -80%<br>Lichtgeschützt<br>Liegende Positiion<br>Ohne Vibrationen |

© Copyright 2024 - www.swissfinewine.ch