



Amigne de Vétroz AOC Valais

Prezzo: CHF 52.00

Caratteristiche

 Nome :
 Amigne de Vétroz

 Appellazione :
 AOC Valais

 Collezione :
 Saveurs Nobles

 Cantina :
 Cave du Vieux-Moulin (Papilloud, Romain)

Regione : Vallese centrale, Valais

Colore :BiancoCategoria :Mono varietàUve :Amigne

Produzione : Invecchiato in botti

 Ageing :
 Botte

 Alcool :
 14.7%

 Capacità :
 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Pesce, frutti di mare 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