



Gamay

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Gérald Besse
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	Gamay
Artikelnummer:	13479--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamay

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Gamay

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.