



## 2022 Mischabelle

Valais AOC, St. Jodern Kellerei

**Note de dégustation:**

La Sélection Mischabelle est élaborée à partir de raisins issus des cépages pinot noir et gamaret, qui mûrissent sur les vignobles en terrasses de Visperterminen.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Kellerei St. Jodern
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1363822

**Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin**

Taille: A7 74x105

**Mischabelle**

Valais AOC  
St. Jodern Kellerei

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.