



2022 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Fendant du Valais con la garanzia di qualità Mövenpick

Descrizione del vino:

La Cave St-Pierre vanta una lunga tradizione nella viticoltura ed è sinonimo di produzione vinicola di alta qualità. La tenuta beneficia delle vantaggiose condizioni climatiche del Vallese, tra cui molte ore di sole e un'ottima qualità del suolo, che consentono la coltivazione di una moltitudine di varietà di uve.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Magnifico naso di Chasselas con note di fiori di tiglio e uva spina, con un accenno di brioche e citronella. Al palato è deciso, con note di Golden Delicious e lime, sottolineate da una leggera freschezza, una perfetta tavolozza di aromi fino al finale persistente. Notevole equilibrio tra frutta e freschezza.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Regione: | Vallese |
| Produttore: | Cave St-Pierre |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Vinificazione: | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Numero di articolo: | 0316022 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |