



2023 Fendant

Valais AOC, Cave du Rhodan

Nota di degustazione:

Fiorito, secco, leggermente beverino e fruttato, questo Fendant di Salgesch colpisce per il suo bel corpo.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave du Rhodan

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero di articolo: 1327623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fendant

Valais AOC
Cave du Rhodan

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi