



2023 1963

Assemblage Rouge Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

Nota di degustazione:

Bel colore rosso rubino con riflessi violacei. Frutti rossi e spezie al naso. Bel volume in bocca, armonico e rotondo. Tannini morbidi ma presenti.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Serge Roh
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Bio
Varietà d'uva:	Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir
Numero di articolo:	1362823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

1963

Assemblage Rouge Valais AOC
Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.