



2022 Mischabelle

Valais AOC, St. Jodern Kellerei

Nota di degustazione:

La Selektion Mischabelle è prodotta con uve delle varietà Pinot Nero e Gamaret, che maturano nei vigneti terrazzati di Visperterminen.

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: Kellerei St. Jodern

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1363822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mischabelle

Valais AOC
St. Jodern Kellerei

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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