



## FONDUE SÉLECTION SPÉCIALE - 0

Zürcher, Mächler & Cie.

Eine reintonige, fruchtige Nase, im Gaumen fruchtbetont und spritzig, der Abgang konsistent. Mit der entsprechenden Käsemischung ist es genau der richtige Wein für die Zubereitung eines erstklassigen Fondue oder von Käseschnitten.



Einheit: 50 cl



Weinausbau: Im Edeltank ausgebaut



Alkohol: 11.5% Vol.



Genussreife: Optimal zwischen dem 1 und 2 Jahr



Aroma: Fruchtig



Passt zu: Käse, Fondue



Trinktemperatur: 7-9°C

