


# Well Hirschbirne Edition Sommelier

Poire Hirschbirne Edition Sommelier, Obsthof Retter

Hirschbirne – Gourmetkönigin der Steiermark

**Beschreibung:**
Die fast vergessene, hocharomatische Wildbirne ist eine alte steirische Birnensorte. Nur eine kleine Menge der jährlichen Erntemenge schafft es in die limitierte, alkoholfreie Lagenabfüllung der Edition Sommelier WELL.
**Aromenprofil:**
Bekannt wurde die Hirschbirn‘ vor allem durch das unermüdliche Engagement von Werner Retter, der diese alte Obstsorte seit 1990 weit über die Grenzen Österreichs hinausgetragen hat. 2006 wurde die Region als „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.

Seit 1990 wird die Original Hirschbirne vom Obsthof Retter zu limitierten und sehr begehrten Spezialitäten veredelt.
**Passt zu:**
Kräftigem Käse, Süssspeisen und frischem Obst sowie Gemüseaufläufen
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Österreich |
| **Produzent:** | Obsthof Retter |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Artikelnummer:** | 1135924 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Well Hirschbirne Edition Sommelier

Poire Hirschbirne Edition Sommelier
Obsthof Retter

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Österreich |
| **Ratings:** | Score 18/20 |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch