

Riesling Kabinett

Scharzhofberger, Egon Müller

Kult-Kabinett, rar und weltweit gesucht

Beschreibung:
Einer der gesuchtesten Kabinette der Welt
Aromenprofil:
Strahlendes Hellgelb mit grünen Reflexen, im Duft mit Steinobstaromen, flüssigem Gestein und Kräutern. Im Glas spannungsgeladen, geniale Trinkanimation zeigend, glockenklar, puristisch, mit frischer Zitrusfrucht, Aprikose, Apfel und frischer Säure. Schmeckt keine Spur süß, eher feinherb, Grip und Frischekick bis ins Finale.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Subregion:	Saar
Produzent:	Egon Müller
Alkoholgehalt:	8.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2051
Rebsorte(n):	Riesling
Artikelnummer:	1116121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Scharzhofberger
Egon Müller

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2051
Alkoholgehalt:	8.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

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