



Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Riesling sec qui se passe d'alcool

Beschreibung:

Un riesling mosellan caractéristique, dont la minéralité marquée de schiste est complétée par de fins fruits jaunes. Un riesling de Moselle complexe et frais.

Degustationsnotiz:

Alkoholfreier Riesling mit feinem Bouquet von Äpfeln und gelber Frucht, edlen Zitrusnote und rebsortentypischen Säure. Herrlich frische Komposition, die im Licht leicht goldene Nuancen entfaltet und durch ihre spannenden Aromen den Gaumen verwöhnt.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Allemagne

Produzent: Kolonne Null

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Riesling

Artikelnummer: 1297124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	100% Riesling
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés