



Wild Kirsche Edition Sommelier

Cerise sauvage Edition Sommelier, Obsthof Retter

Avec des arômes de fruits uniques

Description:

Chez nous, le cerisier sauvage est surtout connu sous le nom de « cerisier des oiseaux ». Autrefois, on l'appelait également le « chêne du petit homme ». En raison de ses exigences assez élevées en matière d'emplacement, le cerisier sauvage a besoin de beaucoup d'espace et d'un sol de qualité. Les fleurs sont magnifiques et constituent une source de nourriture importante pour de nombreuses abeilles et insectes. La récolte des cerises sauvages est beaucoup plus tardive que celle des cerises cultivées et se poursuit souvent jusqu'à la fin du mois de juillet dans les régions montagneuses élevées. Les fruits rouge foncé sont très petits et ont un noyau de cerise relativement grand. Ils pendent assez haut, car l'arbre a une croissance rapide et ne développe des branches épaisses qu'à partir d'une certaine hauteur. Tout bon distillateur ou transformateur de fruits sait qu'il est récompensé par la meilleure qualité de fruits possible malgré une récolte laborieuse et que les cerises sauvages ont des arômes de fruits uniques.

Profile aromatique:

Va bien avec:

desserts, spécialités fromagères et plats de viande consistants

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs, nous recommandons une température de service de 12 à 13 °C.

Pays d'origine: Autriche

Producteur: Obsthof Retter

Viticulture: Traditionnelle

Prêt à boire: À l'apogée

N° article: 1135524

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Wild Kirsche Edition Sommelier

Cerise sauvage Edition Sommelier
Obsthof Retter

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 19/20
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs, nous recommandons une température de service de 12 à 13 °C.