MÖVENPICK
VINS




# Well Hirschbirne Edition Sommelier

Poire Hirschbirne Edition Sommelier, Obsthof Retter

Hirschbirne – Reine des gourmets de Styrie

**Description:**
Presque oubliée, la "Hirschbirne" très aromatique est une ancienne variété de poire styrienne. Seule une petite quantité de la récolte annuelle parvient à entrer dans la mise en bouteille limitée de l'Edition Sommelier WELL.
**Profile aromatique:**
La poire Hirschbirne est connue surtout grâce à l'engagement infatigable de Werner Retter, qui a porté cette ancienne variété bien au-delà des frontières autrichiennes depuis 1990. En 2006, la région a reçu le label "Genussregion Pöllauer Hirschbirne". Depuis 1990, l'exploitation fruitière Retter transforme la poire Hirschbirne originale en des spécialités limitées et très recherchées.
**Va bien avec:**
Fromages forts, desserts et fruits frais ainsi que gratins de légumes
**Température:**
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Autriche |
| **Producteur:** | Obsthof Retter |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Prêt à boire:** | À l'apogée |
| **N° article:** | 1135924 |

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

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## Well Hirschbirne Edition Sommelier

Poire Hirschbirne Edition Sommelier
Obsthof Retter

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Autriche |
| **Classifications:** | Score 18/20 |
| **Prêt à boire:** | À l'apogée |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C. |

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