



Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel, Burgenland, Johann Schwarz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Burg
Produzent:	Burgenland
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5%
Cépage(s):	100% Muscat Ottonel
Artikelnummer:	0892617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel
Burgenland

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Muscat Ottonel
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.