



## 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:**

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Sous-région:</b>	Burg
<b>Produzent:</b>	Burgenland
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	9.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Muscat Ottonel
<b>Artikelnummer:</b>	0892618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel  
Burgenland

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Muscat Ottonel
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	9.0%
<b>Servier:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.