MÖVENPICK
VINS

Scharzhof

Riesling feinherb, Egon Müller

Le vin culte de la superstar de la Sarre

Description:
Egon Müller est une légende vivante. Ses vins suscitent un véritable engouement et atteignent des prix record dans le monde entier. Ils comptent parmi les vins blancs les plus chers et les plus rares au monde. Nous vous proposons ici une carte de visite pour vous initier à l'univers magique des rieslings Müller du Scharzhof.
Profile aromatique:
Jaune clair et brillant, bouquet attrayant avec des arômes de fruits jaunes, de fleurs et d'ardoise. En bouche, merveilleuse interaction entre de délicieux agrumes, l'abricot, le pamplemousse, la pomme verte et la poire, avec une acidité racée et délicate, une légèreté dansante et un pur plaisir à boire. Extrêmement fin et juteux. Finale limpide et pure.
Va bien avec:
Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Allemagne
Appellation:	Sarre
Producteur:	Egon Müller
Teneur en alcool:	9.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2042
Raisins:	Riesling
N° article:	1116022

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

Scharzhof

Riesling feinherb
Egon Müller

Pays d'origine:	Allemagne
Classifications:	James Suckling 92/100, Score 19/20
Raisins:	Riesling
Prêt à boire:	jusqu'en 2042
Teneur en alcool:	9.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

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