



Flein Fizz

Gross & Gross

Un plaisir pétillant pour des heures d'allégresse

Description:

Les raisins utilisés pour le jus de raisin poussent dans des vignobles qui sont cultivés et vendangés à la main spécialement pour la production de jus. La technologie la plus récente en matière de pasteurisation à chaleur réduite permet d'obtenir une expérience gustative merveilleuse - avec du gaz carbonique.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Autriche

Appellation: Styrie du Sud

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 35% Sauvignon Blanc, 35% Gelber Muskateller, 30% Welschriesling

N° article: 1137723

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Flein Fizz

Gross & Gross

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 17.5/20
Raisins:	35% Sauvignon Blanc, 35% Gelber Muskateller, 30% Welschriesling
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.