



## Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Expérience gustative de typicité variétale

**Description:**

Les vignes destinées à produire le vin sont spécifiquement soignées à la main et les raisins vendangés méticuleusement. Grâce à un pressurage doux, comme c'est le cas pour le Champagne, et à une pasteurisation innovante, Flein révèle une expérience gustative de typicité variétale qui accède à une nouvelle dimension sensorielle.

**Profile aromatique:**

**Accompagne idéalement:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Température:**

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

**Pays d'origine:** Autriche

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

**A boire:** À l'apogée

**N° article:** 1137924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

**Herkunft:** Autriche  
**Notation:** Score 17.5/20  
**A boire:** À l'apogée  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.