



2015 Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel, Burgenland, Johann Schwarz

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Schwarz
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	10.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Référence:	0892615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel
Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Autriche
Notation(s): Score 19/20
Apogée: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 10.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.