Vermouth Belsazar White

Accompagne idéale:
Le Port 'accorde parfaitement bien avec les tapas : olives, tortilla, jambon sec, fromage manchego. Le Pedro Ximenez très doux est un enchantement avec la glace vanille Mövenpick.Le Porto se marie harmonieusement avec le fromage persillé.
Conseils de service:
Le Sherry entre 8 et 10 degrés.Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Diverse Regionen
Producteur:	Belsazar GmbH
Notation(s):	
Vol. alcool:	18.0 %
Apogée:	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Référence:	08035--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vermouth Belsazar White

Origine:	Allemagne
Notation(s):	
Apogée:	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Vol. alcool:	18.0 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés.Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch