MÖVENPICK
VINS

2014 St.Paul

Spätburgunder trocken, Weingut Friedrich Becker

Accompagne idéale:
Idéal pour les mets de chasse ou viandes braisées, ainsi que le filet de bœuf, le rumsteack et le rôti de bœuf. Il se boit également très bien avec du fromage à pâte dure corsé.

Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Palatinat
Producteur:	Weingut Friedrich Becker
Notation(s):	
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Référence:	1217314

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

St.Paul

Spätburgunder trocken
Weingut Friedrich Becker

Origine:	Allemagne
Notation(s):	
Traubensorte(en):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

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