



2017 Weissburgunder Fuder 8

Saar, Weinmanufaktur Van Volxem

Note de dégustation:

Jaune intense, bouquet fin et élégant d'ardoise avec des notes d'abricot, de pomme, de poire et de pêche. Vin fin, crémeux et juteux à la texture riche et fondante avec une touche d'épices, des arômes d'amandes grillées et des notes florales. Fascinante fraîcheur et minéralité des pentes ardoisées de la Sarre. A la fois puissant, fruité et élégant, ce vin doté d'une réelle profondeur est excellent en accompagnement de volailles, viandes blanches ou poissons.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec de la truite, des médaillons de porc à la crème ou du filet de veau aux champignons. Il est également fantastique avec les fruits de mer, le vitello tonnato, un risotto ou de la volaille.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Sous-région:	Sarre
Producteur:	Weinmanufaktur Van Volxem
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Weissburgunder
Référence:	0848517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Weissburgunder Fuder 8

Saar

Weinmanufaktur Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Weissburgunder
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés