



2016 Schwarz Weiss Cuvée

Burgenland, Johann Schwarz

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Schwarz
Notation(s):	Score 20/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Grüner Veltliner
Référence:	0672216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Schwarz Weiss Cuvée

Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Autriche
Notation(s): Score 20/20
Cépage(s): 60% Chardonnay, 40% Grüner Veltliner
Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés