



2018 Riesling trocken

Mosel, Weingut Fritz Haag

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Allemagne

Région: Moselle

Producteur: Fritz Haag

Notation(s): Parker 90/100

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Riesling

Référence: 1110118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling trocken

Mosel

Weingut Fritz Haag

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Parker 90/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés