

## 2018 Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

### Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

**Pays d'origine:** Allemagne

**Région:** Moselle

**Producteur:** Van Volxem

**Notation(s):**

**Elaboration:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 10.5 %

**Apogée:** Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.

**Cépage(s):** 100% Riesling

**Référence:** 0609618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riesling Kabinett Rotschiefer**

Mosel

Weingut Van Volxem

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Riesling
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	10.5 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.