



2017 Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel, Burgenland, Johann Schwarz

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:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Schwarz
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Cépage(s):	100% Muscat Ottonel
Référence:	0892617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel
Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Autriche

Notation(s):

Cépage(s): 100% Muscat Ottonel

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

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 11.5 %

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