



2017 Scheurebe

Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher

Un vin liquoreux explosif

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet enivrant de tarte à la mirabelle fraîche et de mangue mûre, puis de raisins secs, de pamplemousse, de compote de reine-claude et de safran. La bouche est grasse avec un bon équilibre et de la finesse ainsi qu'un extrait très mûr, presque sirupeux, il est porté par une fraîcheur parfaitement soutenue. Arômes de fruit de la passion, de croissant à la vanille, d'huile de mandarine et une touche de menthe dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer.

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:	Kracher
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	10.0 %
Apogée:	jusqu'en 2047
Cépage(s):	100% Scheurebe
Référence:	0467017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scheurebe

Trockenbeerenauslese
Burgenland
Kracher

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Scheurebe
Apogée:	jusqu'en 2047
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	10.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.