



2018 Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Autriche

Région: Styrie

Sous-région: Styrie du Sud

Producteur: Tement

Notation(s):

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 11.5 %

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

Cépage(s): 100% Gelber Muskateller

Référence: 1029318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Bio)

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Gelber Muskateller
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés