



2018 Riesling Auslese*** Goldkapsel

Zeltinger Sonnenuhr, Weingut Markus Molitor

Rareté de magicien Markus Molitor

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: | Weingut Markus Molitor |
| Notation(s): | Parker 97+/100 |
| Élevage: | 9 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 7.5 % |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Référence: | 0866318 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Auslese* Goldkapsel**

Zeltinger Sonnenuhr
Weingut Markus Molitor

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Parker 97+/100 |
| Cépage(s): | 100% Riesling |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 9 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 7.5 % |
| Service: | Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés. |