



## 2018 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Burgenland
<b>Producteur:</b>	Schwarz
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	9.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Muscat Ottonel
<b>Référence:</b>	0892618

## 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  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 9.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.