



2019 Riesling Alte Reben

Saar, Weingut Markus Molitor

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Sous-région:	Sarre
Producteur:	Weingut Markus Molitor
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1129219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Alte Reben

Saar

Weingut Markus Molitor

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Riesling
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés