



## Secco Weiss

J. Oppmann

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:** Divers pays

**Producteur:** Oppmann

**Notation(s):**

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 10.0 %

**Apogée:** Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

**Cépage(s):** 20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello

**Référence:** 18243--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Secco Weiss

J. Oppmann

<b>Origine:</b>	Divers pays
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	20% Riesling, 18% Airén, 18% Trebbiano, 10% Müller-Thurgau, 10% Silvaner, 9% Parellada, 5% Macabeo, 5% Xarello
<b>Apogée:</b>	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	10.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés