



2021 Gelber Muskateller

Süsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Un bouquet envoûtant

Description:

Ce Gutswein bio provient des sept meilleurs vignobles du Tement, où les ceps poussent dans des sols de sable et de schiste. Le degré de maturité idéal des raisins ainsi qu'une vinification douce adaptée à leur fruité et à leur vivacité, façonnent ce vin traditionnel parfumé et aromatique, de la Styrie du Sud.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Styrie
Sous-région:	Styrie du Sud
Producteur:	Tement
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Gelber Muskateller
Référence:	1029321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gelber Muskateller

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Bio)

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gelber Muskateller
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés