



2011 Blaufränkisch Reihburg

Weinbau Uwe Schiefer

Un vin exceptionnel et rare de Schiefer noté 20/20 points!

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Südburgenland
Producteur:	Schiefer
Notation(s):	Score 20/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0717211

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blaifränkisch Reihburg

Weinbau Uwe Schiefer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.