# 2016 Lemberger Steinwiege trocken

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

**Accompagne idéale:**
Il accompagne merveilleusement les boulettes de viande, le rôti de veau, le ragoût de lapin, les médaillons de chevreuil, le canard et l'oie. Il se boit aussi très bien avec des nouilles aux champignons, des fromages à pâte dure et du brie.
**Conseils de service:**
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Allemagne |
| **Région:** | Wurtemberg |
| **Producteur:** | Schnaitmann |
| **Notation(s):** | |
| **Elevage:** | 9 Mois en Foudre |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Vol. alcool:** | 13.0 % |
| **Apogée:** | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| **Cépage(s):** | 100% Lemberger |
| **Référence:** | 0582216 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Lemberger Steinwiege trocken

Württemberg
Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Allemagne |
| **Notation(s):** | |
| **Cépage(s):** | 100% Lemberger |
| **Apogée:** | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Elevage:** | 9 Mois en Foudre |
| **Vol. alcool:** | 13.0 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch