



2023 Riesling Kabinett

Scharzhofberger, Egon Müller

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Sous-région:	Sarre
Producteur:	Egon Müller-Scharzhof
Notation(s):	
Vol. alcool:	8.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1116123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Kabinett

Scharzhofberger
Egon Müller

Origine: Allemagne

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 8.0 %

Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.