



2011 Riesling Auslese

Scharzhofberger, Keller Scharzhof/Egon Müller

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):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	8.5 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	1116611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Auslese

Scharzhofberger
Keller Scharzhof/Egon Müller

Origine:	Allemagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	8.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.