



2015 Grüner Veltliner

Pfaffenberg, Clemens Strobl

De notre star du Wagram - à goûter absolument!

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Autriche

Région:

Basse-Autriche

Producteur:

Weinmanufaktur Clemens Strobl

Notation(s):

Score 19/20

Elaboration:

9 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

100% Grüner Veltliner

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0870115075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

Pfaffenberg
Clemens Strobl

Origine: Autriche
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Grüner Veltliner
Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés