



2024 Cool John

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	Zweigelt, Merlot
Référence:	1404324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cool John

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	Zweigelt, Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.