



"Des vins de caractère de Uwe Schiefer"

2014 Johudlerfrizzante Trocken

Weinbau Uwe Schiefer

Note de dégustation:	Rose lumineux. Bouquet ensorcelant de raisinets et d'airelles, parfums sous-jacents de pulpe de framboise et de thé froid à la fraise. Bulles fines dans un corps élancé, bonbons acidulés, lilas et gruuu de fruits rouges en finale – à déguster absolument !
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 17/20
Pays d'origine:	Autriche
Cépage(s):	50% Concord, 50% Ripatella
Vol. alcool:	11.0 %
Accompagne idéale:	Fantastique pour l'apéro avec des ramequins au fromage et des soufflés, des dés de parmesan, des chips de légumes et des mignardises au saumon. Il accompagne aussi très bien les terrines et la soupe de courge affinée à l'huile de pépins courge.
Service:	Bien frais à 6-10 degrés
Apogée:	jusqu'en 2017
Producteur:	Schiefer
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0816314075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johudlerfrizzante Trocken

Weinbau Uwe Schiefer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	50% Concord, 50% Ripatella
Apogée:	jusqu'en 2017
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés