



"Des vins de caractère de Uwe Schiefer"

## Johudlerfrizzante Trocken

Weinbau Uwe Schiefer

<b>Note de dégustation:</b>	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 !
<b>Elaboration:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Cépage(s):</b>	50% Concord, 50% Ripatella
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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.
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés
<b>Apogée:</b>	jusque 2017
<b>Producteur:</b>	Schiefer
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0816314075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Johudlerfrizzante Trocken**

Weinbau Uwe Schiefer

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