



2014 Riesling Auslese*** Goldkapsel

Zeltinger Sonnenuhr, Weingut Markus Molitor

Rareté de magicien Markus Molitor

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
Producteur:	Weingut Markus Molitor
Notation(s):	Parker 98/100
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	7.5 %
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:	0866314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Auslese* Goldkapsel**

Zeltinger Sonnenuhr
Weingut Markus Molitor

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Parker 98/100
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:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	7.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.