



Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel, Burgenland, Johann Schwarz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a piatti e dolci, come strudel di mele, crêpes o torta di albicocche. Si abbina inoltre splendidamente a formaggi erborinati, curry, piatti agrodolci e terrina di fegato d'anatra.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine:	Austria
Appellation:	Burg
Produzent:	Burgenland
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	11.5%
Varietà d'uva:	100% Muscat Ottonel
Artikelnummer:	0892617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Schwarz Gold

Strohwein Muskat Ottonel
Burgenland

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Muscat Ottonel
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	11.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.