



Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Esperienza gustativa di tipo vario

Descrizione:

Le vigne destinate alla produzione del vino sono curate a mano in modo specifico e le uve sono raccolte meticolosamente. Grazie alla pressatura soffice, come nel caso dello Champagne, e alla pastorizzazione innovativa, Flein rivela un'esperienza gustativa di tipicità varietale che raggiunge una nuova dimensione sensoriale.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Denominazione: Stiria meridionale

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Maturità di degustazione: da bere

Uva: Gelber Muskateller

Numero articolo: 1137923

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Paese di origine: Austria

Valutazioni: Score 17.5/20

Uva: Gelber Muskateller

Maturità di degustazione: Pronto da bere

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.