



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:

Ideale con:

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

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

Da bere: Pronto da bere

Numero articolo: 1137924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 17.5/20
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.