

2019 Riesling Alte Reben

Saar, Weingut Markus Molitor

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	DE
Regione:	Mosella
Sottoregione:	Saarland
Produttore:	Weingut Markus Molitor
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	1129219



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Alte Reben

Saar

Weingut Markus Molitor

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi