



2021 Riesling Kabinett

Scharzhofberger, Egon Müller

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	DE
Regione:	Mosella
Sottoregione:	Saarland
Produttore:	Egon Müller-Scharzhof
Valutazioni:	Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	8.5 %
Maturità:	fino a 2051
Varietà d'uva:	Riesling
Numero di articolo:	1116121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Kabinett

Scharzhofberger
Egon Müller

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Riesling
Maturità:	fino a 2051
Gradazione alcolica:	8.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.