



2021 Scharzhof

Riesling feinherb, Egon Müller

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Région: | Moselle |
| Sous-région: | Sarre |
| Producteur: | Egon Müller-Scharzhof |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Vol. alcool: | 8.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2041 |
| Cépage(s): | |
| Référence: | 1116021 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scharzhof

Riesling feinherb
Egon Müller

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | |
| Apogée: | jusqu'en 2041 |
| Vol. alcool: | 8.5 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |