



2023 Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Expérience gustative de typicité variétale

Description:

Les vignes destinées à produire le vin sont spécifiquement soignées à la main et les raisins vendangés méticuleusement. Grâce à un pressurage doux, comme c'est le cas pour le Champagne, et à une pasteurisation innovante, Flein révèle une expérience gustative de typicité variétale qui accède à une nouvelle dimension sensorielle.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Styrie
Sous-région:	Styrie du Sud
Producteur:	Gross & Gross
Notation(s):	
Viticulture:	Bio
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Gelber Muskateller
Référence:	1137923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Flein Gelber Muskateller

Gross & Gross

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	Gelber Muskateller
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés