



## 2023 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Mosella
<b>Sottoregione:</b>	Saarland
<b>Produttore:</b>	Egon Müller-Scharzhof
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	8.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1116123

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Kabinett**

Scharzhofberger  
Egon Müller

**Origine:** Germania

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 8.0 %

**alcolica:**

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