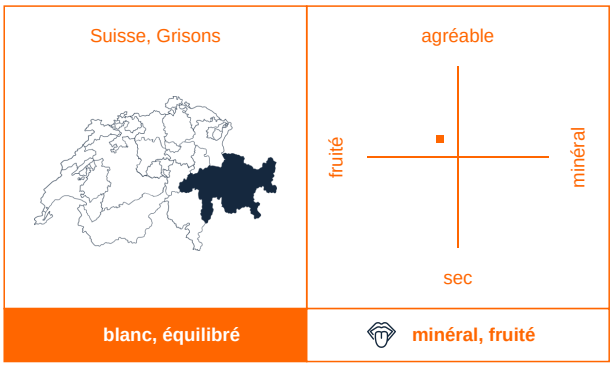
RIESLING SYLVANER SCHIEFER AOC AOC

WEINGUT OBRECHT | 2023



Si un vin pouvait être une saison, ce serait le printemps. Le parfum de fleurs blanches et les notes légères d'herbe rappellent les premières fleurs, et la combinaison des arômes et de l'acidité fraîche met en valeur aussi bien la chaleur du jour que la froideur du matin. La vinification se fait exclusivement en acier inoxydable afin de préserver la fraîcheur du style. Ce Riesling-Silvaner est le compagnon idéal de l'apéritif, mais il accompagne aussi merveilleusement bien les plats légers.



Riesling-Silvaner

Maturité optimale: 1 - 5 Années

Vinifié et élevé en cuve inox

fruits tropicaux, floral, épicé, minéral

biscuits salés, poisson fumé, poulet, fromages à pâte molle, truite, pommes de terre sautées, potage aux légumes

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

10.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VOI MIGROS partner