



Dirndlwein 2017

Établissement vinicole	Narzt Fruchtweine
Vignoble	Weinviertel, Austria
Type de vin	Doux
Raisin	Autre
Niveau de Qualité	Eiswein
Douceur	agréable
Capacité	0,375 Litre
Alcool	12,5 vol%
Acidité	8,3 g/l
Sucre résiduel	144 g/l
Goût du vin	Muscade, Fraise des bois, Pêche de vigne, White & Groseille chevreuil, Cassis, Quince
Convient	Confit de canard ou de l'oie, Canard, foie de canard, Viande, Les plats de viande, Goose, Grillé & BBQ, Veau, Fromage, Lamb, Foie, Boeuf, saladiers, Chocolat, Swine, Desserts, Des plats végétariens, Venison, Champignons, Artichauts, Asiatique, Poisson, Poulet, Lobster, Caviar, Crustacés, Salmon, Fruits de mer, Coquilles, Pizza & Pasta, Ham, Asperges, Sushi, Thon, Turquie, plats de saucisses
Mise en bouteille	15.10.2018
Prendre	fermeture en verre
Raison	Autre, Loess
Prolongement	Autre
Temp.	10 °C - 14 °C
Storable	5 Années - 15 Années
période de fermentation	120 Jours

Fabriqué à partir de Dirndl ("cerises cornéliennes") triés à la main. Couleur rouge claire et brillante. Le fruit a été parfaitement capturé, l'acide reste distinctif mais

se mélange parfaitement à la douceur, donnant un vin de dessert très intense.
S'agence parfaitement au fromage, aux desserts ou même au chocolat; idéal aussi à l'apéritif ou au digestif. Voir aussi ici: <http://www.narzt.at/de/product/dirndlwein/>