



## 2016 Riesling Kabinett

Scharzhofberger, Egon Müller

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Mosel

**Subregion:** Saar

**Produzent:** Egon Müller-Scharzhof

**Bewertung(en):** Mosel Fine Wines 93/100

**Alkoholgehalt:** 9.0 %

**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Artikelnummer:** 1116116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling Kabinett**

Scharzhofberger  
Egon Müller

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** Mosel Fine Wines 93/100  
**Trinkreife:** Leichte Süsseweine sind jung zu geniessen,  
grosse Süsseweine können bis zu 50 Jahre und  
mehr gelagert werden.  
**Alkoholgehalt:** 9.0 %  
**Service:** Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren