



ALLESKÖNNER® Octopus

Weiss trocken (Bio), Weingut Becker-Landgraf (Bio)

Das Multitalent für jeden Anlass

Beschreibung:

Der GaultMillau hat die Weine von Julia und Johannes Landgrafs Weinen vor einigen Jahren so beschrieben: «Richtig stark! Hier ist aktuell jede Flasche ein echtes Statement.» Genau so ist es. Bestes Beispiel dafür ist der Alleskönner, der zu fast allen Speisen passt und auch solo eine gute Figur macht. Mehrheitsfähiges Trinkvergnügen mit viel Frucht und moderater Säure.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb, im Bouquett mit satter und attraktiver exotischer Frucht mit feinwürzig-frischem Charakter. Im Mund verführerisch und herrlich saftig und mundfüllend, zeigt schöne Dichte und gewisse Substanz. Köstlicher Fruchtschmelz und Würze mit Aromen von Aprikose Mango, Kiwi, Litschi und Limette. Seine Fruchtsäure ist dezent, mild und perfekt eingebunden.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Becker-Landgraf (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 42% Weissburgunder, 30% Riesling, 15% Müller-Thurgau, 13% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0789525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Octopus

Weiss trocken (Bio)

Weingut Becker-Landgraf (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	42% Weissburgunder, 30% Riesling, 15% Müller-Thurgau, 13% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.