



ALLESKÖNNER® Weiss trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Un vin pour toutes les occasions

Description:

Il y a quelques années, le GaultMillau décrivait ainsi les vins de Julia et Johannes Landgraf: «Vraiment puissants! Chaque bouteille est actuellement une véritable déclaration.» C'est exactement cela. Le meilleur exemple en est ce vin polyvalent, qui accompagne presque tous les plats et se déguste également très bien seul. Un plaisir de dégustation consensuel, avec beaucoup de fruit et une acidité modérée.

Profil aromatique:

Jaune éclatant. Bouquet frais et délicatement épicé, aux belles notes opulentes de fruits exotiques. Délicieuse bouche, ample et juteuse, dense et avec de la substance. Gourmand et épicé, avec une fruit fondant d'abricot, de mangue, de kiwi, de litchi et de citron vert. Discrète acidité, tendre et parfaitement intégrée.

Va bien avec:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Producteur: Becker-Landgraf

Fabrication: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Teneur en alcool: 12.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 42% Weissburgunder, 30% Riesling, 15% Müller-Thurgau, 13% Sauvignon Blanc

N° article: 0789525

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Weiss trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

Pays d'origine: Allemagne
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: 42% Weissburgunder, 30% Riesling, 15%
Müller-Thurgau, 13% Sauvignon Blanc
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: 6 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.