



ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Le rosé qui met de bonne humeur: délicieux et insouciant

Description:

Son nom n'est en aucun cas usurpé: ce rosé issu des collines de la Hesse rhénane a de multiples talents et c'est à juste titre qu'il compte parmi les vins les plus appréciés de nos clients dans sa catégorie. Avec ses saveurs fruitées de baies fraîches, le très séduisant ALLESKÖNNER® semble créé spécialement pour les plats de printemps.

Profil aromatique:

Joli rosé lumineux. Bouquet de fraises mûres, de framboises et d'herbe des prés fraîchement coupée. Magnifiquement juteux et vif en bouche, avec une belle profondeur, de la légèreté et une belle vivacité jusque dans la finale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec des saucisses grillées, des ravioles, du saumon et des légumes du grill, un carpaccio, un tartare ou un gratin de légumes. Mais il accompagnera également les salades à la viande ou au poisson, une pizza et une quiche au lard.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 11.5%

Cépage(s): 40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder

N° article: 0817925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Herkunft: Allemagne
Notation: Score 17.5/20
Cépage(s): 40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 11.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.