



ALLESKÖNNER® Rosé trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

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.

Va bien avec:

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

Producteur: Becker-Landgraf

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 11.5%

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

N° article: 0817925

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Rosé trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

Pays d'origine: Allemagne
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: 40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 11.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.