



## Weissburgunder trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Le coup de cœur des clients de Julia et Johannes Landgraf

### **Beschreibung:**

Le sympathique couple de viticulteurs Julia et Johannes Landgraf enthousiasme nos clients avec ses vins depuis des années. Même GaultMillau titre: "Vraiment fort", et décerne 3 grappes sur 5 possibles. Le pinot blanc compte également parmi les vins préférés de nos clients et accompagne à merveille les entrées légères, le poisson et les plats végétariens.

### **Degustationsnotiz:**

Beau jaune lumineux. Bouquet généreux et merveilleusement ouvert, dominé par les fruits jaunes, avec de délicates notes de fines herbes et une fraîcheur qui promet une grande vivacité. En bouche, belle onctuosité typique, opulence de fruits juteux, acidité modérée et bien intégrée, magnifique fondant. Longueur et structure assez impressionnantes, arômes parfaitement mûrs d'abricot, de pêche, de mangue et de citron vert dans la longue finale.

### **Accompagne idéalement:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Allemagne                          |
| <b>Produzent:</b>      | Becker-Landgraf                    |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Cuve inox                |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5%                              |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2027                      |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Weissburgunder                |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1148523                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Weissburgunder trocken

Rheinhessen  
Becker-Landgraf

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Allemagne                          |
| <b>Notation:</b>    | Score 17.5/20                      |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Weissburgunder                |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2027                      |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Cuve inox                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5%                              |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés        |