

2018 Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Note de dégustation:

Jaune moyen lumineux. Sédusant de fruits exotiques, de fines herbes du jardin avec une subtile touche d'amande. Dans le verre, c'est un mélange presque idéal de fruits crémeux et juteux, de complexité et de fraîcheur sur des arômes opulents de fruit de la passion, de mangue, d'abricots et de citrons verts. Pour sa catégorie, il révèle une belle minéralité, beaucoup de longueur et d'intensité.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Hesse rhénane
Producteur:	Becker Landgraf
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Référence:	1148218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Grauburgunder
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés