



2018 Weissburgunder trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Note de dégustation:

Jaune puissant, nez finement épicé rappelant de délicieux fruits à noyaux - note minérale. Comme toujours extraordinairement juteux, fruité et tout simplement délicieux -le fruit est riche et mûr avec des arômes d'abricot, de pêche et d'agrumes ainsi que des touches d'herbes fraîches du jardin. Déjà très fondant et attrayant, il montre aussi un beau mordant, de l'onctuosité et de l'opulence. Finale assez longue et intense. Presque outrageusement bon marché - il est rare de trouver une telle valeur prix-plaisir.

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 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Weissburgunder
Référence:	1148518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Weissburgunder
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés