



2019 ALLESKÖNNER® Rosé trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Un rosé qui donne le sourire – parfait pour l'été

Note de dégustation:

Beau rose saumon assez puissant. Bouquet séduisant de framboise et de fraise avec des notes légèrement épicées. Un fruité merveilleusement simple et fondant de baies avec une belle profondeur et une intensité pleine de gourmandise. Un plaisir en toute occasion, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de grillades, de gratin de légumes, de salades ou de poisson.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Région: | Hesse rhénane |
| Producteur: | Becker Landgraf |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | 5 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 60% Dornfelder, 40% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Référence: | 0817919 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Rosé trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 60% Dornfelder, 40% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 5 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |