



2020 ALLESKÖNNER® Rosé trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

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

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.

Note de dégustation:

Joli rose saumon. Nez aux délicieux arômes de fraises et de framboises fraîches, soulignés d'une belle note herbacée. Bouche magnifiquement juteuse, fraîche et vive. Séduisantes baies, de la profondeur et une douce acidité de fruit. Ce nouveau millésime est à nouveau un gage de plaisir les yeux fermés, sans trop d'alcool et sans lourdeur. A déguster à l'apéritif, ainsi qu'avec des grillades, des gratins de légumes, de nombreuses salades ou du 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):	40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% Merlot, 20% Portugieser
Référence:	0817920

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):	40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% Merlot, 20% Portugieser
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés