

DRINKS.

Bernhard Kirsten Vin mousseux ALLESKÖNNER Extra sec 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407792
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Moselle
Embouteilleur	Schlossgut Liebieg GmbH, Römerstraße 52, 56330 Kobern- Gondorf, Germany
Marque	Alleskönner
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Pétillant, mousseux et crémeux avec des nuances de parfum épicé et floral. En bouche, on retrouve des pêches, des pommes et du miel.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Riesling et de Pinot Blanc
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



1 a 1111111	1 N 011
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, dessert, fromages

Description

En 1987, Bernhard Kirsten a décidé de rejoindre la cave de ses parents en tant que maître de chai. Peu de temps après, il a repris le domaine viticole de la Moselle avec son épouse Inge von Geldern. Au fil du temps, le domaine viticole est passé de 3 à 18 hectares, et ils ont rapidement envisagé de construire un nouveau domaine viticole sur le site du château de Liebig. Lorsque le couple s'est associé à l'entrepreneur Andreas Kreuter en 2018, le domaine viticole de Kirsten est devenu le Schlossgut Liebig. Ses vignobles occupent 27 hectares dans des pentes raides le long de la Moselle. En coopération avec Mövenpick Wein, l'équipe dynamique a créé un vin mousseux pour la série des vins Alleskönner. Les vins portent ce nom parce qu'ils conviennent à toutes les occasions et à tous les jours de l'année. Vous n'êtes pas obligé de garder un vin Alleskönner jusqu'à la prochaine grande fête d'anniversaire - vous pouvez aussi l'ouvrir quand vous le souhaitez et le boire "juste comme ça". En matière d'accords culinaires, le vin mousseux est polyvalent: si vous ne souhaitez pas le boire à l'apéritif, vous pouvez le déguster avec des pâtisseries salées, des entrées, du saumon, du fromage ou des desserts aux fruits.