

DRINKS.

Becker Landgraf Alleskönner Blanc 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50050722
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Hesse Rhénane
Embouteilleur	Domaine Viticole Becker Landgraf, La Cave des Roches 1, 55239 Gau-Odernheim, Allemagne
Marque	Weingut Becker Landgraf
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Arômes de fruits exotiques au nez. Juteux et corsé en bouche avec des saveurs de mangue, de lime, de litchi et de kiwi avec une légère acidité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	55 % Rivaner, 25 % Pinot Blanc, 20 % Chardonnay
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié



Gamma	Non Spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, volaille, légumes, grillades, fromages, veau et bœuf

Description

Julia et Johannes Landgraf cultivent différents cépages tels que le Riesling, le Pinot Blanc, le Pinot Noir, le Chardonnay et le Sankt Laurent sur leurs domaines de la Hesse Rhénane, qui sont ensuite vinifiés en vins de domaine, vins de pays ou vins de site conformément à la norme allemande. Ce faisant, ils adhèrent aux principes de la viticulture naturelle, créant ainsi un équilibre idéal entre le sol et les plantes, qui se retrouve ensuite dans l'arôme. En collaboration avec Mövenpick Vins, le couple dynamique crée les vins Alleskönner (Polyvalent) depuis plusieurs années. Ces vins portent ce nom car 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 grande fête d'anniversaire - vous pouvez aussi l'ouvrir entre-temps et le boire "juste comme ça". La cuvée de vin blanc sec est vieillie pendant cinq mois dans des cuves en acier et peut être conservée jusqu'à la fin de 2024. En termes d'accords culinaires, le vin est polyvalent : si vous ne voulez pas le servir avec un apéritif, vous pouvez déguster ce vin polyvalent avec des asperges, des sauces à la crème aux champignons, des escalopes viennoises, du rosbif, des terrines de légumes, des salades ou des spécialités au fromage.