



Weissburgunder Muschelkalk trocken

Rheinhessen, Weingut Becker-Landgraf

Nur die besten Trauben des Weinguts

Beschreibung:

Dieser Weißburgunder von Becker-Landgraf ist ein Paradebeispiel für die Prägung durch Muschelkalkböden. Kühle Eleganz, feine Kräuternoten und Aromen von gelbem Steinobst und einem Hauch von Limette vereinen sich zu einem Wein mit außergewöhnlicher Mineralität und Länge. Ein authentischer Ausdruck der rheinhessischen Kalksteinlandschaft.

Aromenprofil:

Strahlendes Hellgelb, die Nase mineralisch-würzig geprägt, weniger auf vordergründige Frucht. Am Gaumen dann mit fantastischen Biss und Cremiger Substanz zugleich, herausragende Frische und Finesse. Apfel, Birnen und Wiesenkräuter sowie nussige Aromen dominieren. Glockenklarer und sehr pointierter Weißburgunder der Topklasse. Dankt es so jung geöffnet, wenn man ihm ein größeres Glas und ein wenig Luft zum Atmen gönnt. Großartig!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Becker-Landgraf
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0864921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder Muschelkalk trocken

Rheinhessen
Weingut Becker-Landgraf

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.