



Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen, Becker-Landgraf

Kundenfavorit von Julia und Johannes Landgraf

Beschreibung:

Der Grauburgunder von Becker- Landgraf ist seit Jahren der Lieblingswein vieler unserer Kunden. Er passt zu vielen Gelegenheiten, doch unverzichtbar ist er an einem Sommerabend. Er eignet sich als Aperitif, hat aber genügend Kraft, damit man ihn auch gerne das anschließende Essen vom Grill begleiten lässt.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, Aromen exotischer Früchte, Wiesenkräuter, dezente Mandelaromen. Wundervoll saftig und fruchtbetont im Mund, cremige Art der reifen Frucht von Mango, Passionsfrucht und Limette. Zeigt gewisse Power, dabei niemals schwer, immer frisch, mit bestens integrierter, milder Fruchtsäure und viel sattem Schmelz bis ins lange Finale. In dieser Klasse nahezu unerreicht, sehr gut unter anderem zu Pasta, hellem Geflügel, Gemüse und Fisch.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Becker-Landgraf

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 1148220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder trocken

Rheinhessen
Becker-Landgraf

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.