



## 2020 Weissburgunder Muschelkalk trocken

Rheinhessen, Weingut Becker-Landgraf

Nur die besten Trauben des Weinguts

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland           |
| <b>Region:</b>        | Rheinhessen           |
| <b>Produzent:</b>     | Becker Landgraf       |
| <b>Bewertung(en):</b> |                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Weissburgunder   |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0864920               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder Muschelkalk trocken

Rheinhessen

Weingut Becker-Landgraf

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                     |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Weissburgunder             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |