

LANGENBACH

Nibelungenglut

ANBAULAND	Spanien
REGION / LAGE	La Mancha
REBSORTE (N)	Vino de Mesa Tinto
GESCHMACK	Lieblich
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Der Schoppenwein "Nibelungenglut" lässt sich ausgezeichnet mit den Charaktereigenschaften lieblich, weich, elegant, voll, feurig und sehr süffig umschreiben.
EMPFEHLUNG	Empfehlenswert zu gegrilltem Fleisch, scharfen chinesischen Gerichten, sowie zu Pizza und Pastagerichten.
SERVIERTEMP.	14 - 16 °C
INFO	Sollte die Krone je im Rhein gelegen haben oder noch immer auf seinem Grund ruhen, dann muss es bei Worms gewesen sein. Bei der sagenhaften Krone kann es sich nur um die der Nibelungen gehandelt haben. Im Jahr 1852 hat ein Goldschmied die Firma Langenbach in Worms gegründet "- vom festen zum flüssigen Gold". Wie kann es auch anders sein, das Wahrzeichen der Firma Langenbach ist die Krone der Nibelungen mit drei Fischen, welche den darüber fließenden Rhein symbolisieren.



ANALYSE	Säure	5,4 g/l	Restzucker	37,0 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	12 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077809966
----------------	---------------