

LANGENBACH

Cuvée Julius – Q.b.A.

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Pfalz
REBSORTE (N)	Dunkelfelder, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Acolon
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Schwarzrote Farbe, ein Korb von dunklen Früchten und Gewürzen kennzeichnen die Cuvée. Satte Power am Gaumen mit Vanille, Röstnoten und einem Hauch von Süße, dazu ein dichtes, seidiges Tanningerüst machen diese Cuvée zu einem Geschmackserlebnis.
EMPFEHLUNG	Zu kräftig, würzigen Fleischgerichten, gerne auch von Grill.
SERVIERTEMP.	15 - 17 °C
INFO	Die Vielfalt der Rebsorten im Anbau ist in der Pfalz nahezu überwältigend. Dank der warmen klimatischen Bedingungen gedeihen dort auch Spezialitäten wie der Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio und Acolon. Diese Neuzüchtungen, in Verbindung mit dem Dunkelfelder (eine farbintensive Rotweinsorte deren Fruchtfleisch bereits gefärbt ist), erlauben es dem Winzer, Rotweine mit neuem, intensivem Geschmacksprofil zu erzeugen.



ANALYSE	Säure	5,5 g/l	Restzucker	5,9 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	13,5 % vol
---------	------------

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

EAN FI.	4008077823665
----------------	---------------