

LANGENBACH

Riesling Kabinett

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Deutscher Prädikatswein / Kabinett
REBSORTE (N)	Riesling
GESCHMACK	Halbtrocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Feines, fruchtiges und saftiges Bukett von Pfirsichen und Äpfeln, gepaart mit einer eleganten, filigranen Säure und einer frischen, leichten Art.
EMPFEHLUNG	Zu Wildpasteten, indischen oder asiatischen Küche, feinfruchtigen Salaten, Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Kenner bezeichnen die Riesling-Traube als eine der edelsten Rebsorten der Welt, oft wird sie auch als „Königin der weißen Rebsorten“ umschrieben. Weltweit hat Deutschland die größte mit Riesling bepflanzte Rebfläche. Charakteristisch für die Riesling-Weine von der Mosel ist ihre feine Rasse und Eleganz sowie das an Pfirsich erinnernde Bukett.



ANALYSE	Säure	7,9 g/l	Restzucker	17,5 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



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

Alkohol	10 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	1,0 L	6
-------------------------------	-------	---

EAN FI.	4008077841683
----------------	---------------