

LANGENBACH

Saar Riesling Q.b.A. Halbtrocken

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Mosel – (Saar)
REBSORTE (N)	Riesling
GESCHMACK	Halbtrocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Typischer Saar-Riesling mit filigraner Säure, delikater Frucht und feiner Saar-Mineralität. Die dezente Restsüße (halbtrocken) macht ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter. Gerade auch in der warmen Jahreszeit ein erfrischend fruchtiger Genuss mit dezentem Alkoholgehalt.
EMPFEHLUNG	Zu Salaten, Fischgerichten wie Forelle Blau oder gebacken mit Mandelsplitter, sowie zur Putenbrust.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Die Riesling-Rebe wurde im Jahre 1465 erstmals erwähnt. Im 18. Jahrhundert verpflichtete dann der Trierer Kurfürst Clemens Wenzeslaus die Winzer zur Anpflanzung dieser Rebsorte. Eine systematische Förderung des Rieslinganbaus betrieb erneut rund 100 Jahre später der preußische Staat mit der Einrichtung von Staatsdomänen. Die Qualitätssteigerung des Weinbaues an der Saar wurde zur Erfolgsstory. Damals wurde der internationale Ruf des Saar-Rieslings begründet.



ANALYSE Säure 7,2 g/l Restzucker 15,4 g/l



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

Alkohol 11 % vol

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

EAN FI. 4008077846176