

## LANGENBACH

Kerner Kabinett – Mölsheimer Domblick

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>JAHRGANG</b>      | 2017   |
| <b>ANBAULAND</b>     | Deutschland  |
| <b>REGION / LAGE</b> | Rheinhessen  |
| <b>REBSORTE (N)</b>  | Kerner   |
| <b>GESCHMACK</b>     | Halbtrocken  |
| <b>VINIFIKATION</b>  |  |
| <b>PRÄMIERUNG</b>    |  |
| <b>CHARAKTER</b>     | Ein feinfruchtiger Kerner, sehr saftig, frisch, feine Aromatik von Johannisbeeren, der geschmackliche Akzente setzt durch eine dezente Restsüße.   |
| <b>EMPFEHLUNG</b>    | Zu frischem Spargel, verschiedenen Fischgerichten, Huhn, sowie Kalbs- und Schweinebraten.  |
| <b>SERVIERTEMP.</b>  | 8 - 10 °C  |
| <b>INFO</b>          | Die Rebsorte Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger x Riesling und ergibt einen sehr guten leicht bouquet- und säurebetonten Wein.<br>Rheinhessen ist das größte deutsche Weinanbaugebiet, dessen Grenzen so weit voneinander entfernt sind, dass es stilistisch und qualitativ völlig unterschiedliche Weine hervorbringt. Auf den fruchtbaren Lößböden des Hinterlands wachsen herzhaft Weine vorzugsweise der Rebsorten Müller-Thurgau, Kerner, Scheurebe und Bacchus. |



|                |       |         |            |          |
|----------------|-------|---------|------------|----------|
| <b>ANALYSE</b> | Säure | 5,4 g/l | Restzucker | 14,6 g/l |
|----------------|-------|---------|------------|----------|



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

|         |          |
|---------|----------|
| Alkohol | 11 % vol |
|---------|----------|

|                               |       |   |
|-------------------------------|-------|---|
| <b>Inhalt / Fl. je Karton</b> | 1,0 L | 6 |
|-------------------------------|-------|---|

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>EAN FI.</b> | 400807851583 |
|----------------|--------------|