

## LANGENBACH

Mainzer Domherr Q.b.A.

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Rheinhessen / Mainzer Domherr
<b>REBSORTE (N)</b>	Dornfelder
<b>GESCHMACK</b>	Halbtrocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Dunkler, farbintensiver Rotwein mit violetten Reflexen. Ein Wein mit kräftigem Körper und leichten Gewürzaromen im Bukett. Weich und sehr harmonisch mit dezenter Restsüße.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu Fleisch-, Nudelgerichte, Pizza, Käseplatten. Im Sommer leicht gekühlt getrunken erinnert er an Beaujolais.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	Bei der Rebsorte Dornfelder handelt sich um eine früh reifende Neuzüchtung der Elternreben Helfensteiner X Heroldrebe, welche 1955 an gezüchtet wurde. Die Sorte wurde ursprünglich als Deckrotweinsorte angebaut. Als Verschnittspartner anderer roter Rebsorten sollte sie dem daraus gekelterten Wein mehr Farbe verleihen. In den vergangenen Jahren wurde der Dornfelder jedoch immer stärker sortenrein ausgebaut und ist inzwischen in unterschiedlichen Qualitätsstufen erhältlich und sehr beliebt.



**ANALYSE** Säure 5,4 g/l Restzucker 17,7 g/l



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

Alkohol 11,5 % vol

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

EAN FI. 4008077883263