

LANGENBACH

Weissburgunder

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Baden QbA
REBSORTE (N)	Weissburgunder
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Fruchtbetontes Bukett von weißen Pfirsichen und Zitrusnoten mit einem trockenen, angenehmen erfrischenden Charakter. Auch dank einer moderaten Säure ein optimaler Tisch- und Terrassenwein.
EMPFEHLUNG	Zu sommerlichen Salaten, Pasta, Pute, Hähnchenbrust, feinem Schweinefleisch, Fischgerichten und Muscheln.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Die Weissburgunder-Traube entspricht der franz. Pinot Blanc Rebe, die Ende des 19. Jahrhunderts als weiße Mutation des Pinot Gris = Grauburgunder erstmals erwähnt wird. In Deutschland zählt Baden zu den führenden Anbaugebieten für den Weissburgunder. Die Weine sind von ihrer Art her zarter, nicht so kräftig wie die Grauburgunder, filigran mit feiner, subtiler Fruchtsäure und in ihrer harmonischen Art hervorragende Essenbegleiter.



ANALYSE	Säure	6,9 g/l	Restzucker	8,1 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	12 % vol
---------	----------

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

EAN FI.	4008077891060
----------------	---------------