

# LANGENBACH

Cuvée Julius – Q.b.A.

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Pfalz
<b>REBSORTE (N)</b>	Dunkelfelder, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Acolon
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Schwarzrote Farbe, ein Korb von dunklen Früchten und Gewürzen kennzeichnen die Cuvée. Satte Power am Gaumen mit Vanille, Röstnoten und einem Hauch von Süße, dazu ein dichtes, seidiges Tanningerüst machen diese Cuvée zu einem Geschmackserlebnis.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu kräftig, würzigen Fleischgerichten, gerne auch von Grill.
<b>SERVIERTEMP.</b>	15 - 17 °C
<b>INFO</b>	Die Vielfalt der Rebsorten im Anbau ist in der Pfalz nahezu überwältigend. Dank der warmen klimatischen Bedingungen gedeihen dort auch Spezialitäten wie der Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio und Acolon. Diese Neuzüchtungen, in Verbindung mit dem Dunkelfelder (eine farbintensive Rotweinsorte deren Fruchtfleisch bereits gefärbt ist), erlauben es dem Winzer, Rotweine mit neuem, intensivem Geschmacksprofil zu erzeugen.



<b>ANALYSE</b>	Säure	5,5 g/l	Restzucker	5,9 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	13,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077823665
---------	---------------