

## LANGENBACH

Weißburgunder – Q.b.A.

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Pfalz
<b>REBSORTE (N)</b>	Weißburgunder
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Feiner Duft von Äpfeln, Ananas und Zitrusnoten. Durch seine geradlinige Art, sowie die feingliedrige, moderate Sure eröffnet der Weißburgunder eine geschmackliche Alternative zu den säurefrischen Riesling-Weinen.

**EMPFEHLUNG** Zu Fischgerichten mit cremigen Saucen, würzigen und scharfen Speisen (z.B. asiatische Küche).

**SERVIERTEMP.** 8 - 10 °C

**INFO** Die Pfalz ist nach Rheinhessen das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands mit einer Anbaufläche von ca. 23.000 ha und bietet ideale Bedingungen für den Weinbau.



**ANALYSE** Säure 5,8 g/l Restzucker 7,8 g/l

Alkohol 11,5 % vol



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

**Inhalt / Fl. je Karton** 0,75 L | 6

**EAN FI.** 4008077823863