

BERNARD-MASSARD

Elbling - Luxemburg

JAHRGANG	2015
ANBAULAND	Luxemburg
REGION / LAGE	Moselle Luxembourgeoise AOP
REBSORTE (N)	Elbling
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Rassiger, schlanker Wein mit elegantem Charakter, feinfruchtiger Säure, sehr erfrischend im Geschmack.
EMPFEHLUNG	Zu Geflügel, Ragouts und Fisch mit hellen Soßen oder als Aperitif.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Am linken Ufer der Mosel befindet sich das luxemburgische Weinbauggebiet mit insgesamt ca. 1160 ha Rebfläche. Im Jahre 1921 wurde BERNARD-MASSARD von dem gleichnamigen Kellermeister Jean Bernard-Massard in Grevenmacher / Luxemburg gegründet. Die Bodenqualität der Hänge entlang des Moselufers, die Lage der Weinberge und das gemäßigte Klima erinnerten Ihn an die Champagne. Heute bietet BERNARD-MASSARD ein ausgesprochen reichhaltiges Sortiment an Wein und Crémant aus Luxemburg.



ANALYSE Säure 6,9 g/l Restzucker 6,1 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. 4008077630263