

## BERNARD-MASSARD

Auxerrois 2015 Grand Premier Cru

<b>JAHRGANG</b>	2015
<b>ANBAULAND</b>	Luxemburg
<b>REGION / LAGE</b>	Moselle Luxembourgeoise AOP
<b>REBSORTE (N)</b>	Auxerrois
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Auxerrois zeichnet sich aus durch sein duftiges Bukett, den angenehm feinen und milden Fruchtaromen und seiner leichten, trockenen, animierenden und süffigen Art.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Passt sehr gut zu Spargelgerichten mit Soße Hollandaise oder geschmolzener Butter.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Am linken Ufer der Mosel befindet sich das luxemburgische Weinbaugebiet 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 6,3 g/l Restzucker 8,7 g/l



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

Alkohol 12 % vol

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

EAN FI. 5450013632258