

BERNARD-MASSARD

Pinot Gris - Luxemburg

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Luxemburg
REGION / LAGE	Moselle Luxembourgeoise - AOP
REBSORTE (N)	Pinot Gris
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Ein geschmeidiger, vollfruchtiger Wein, edel und körperreich, mit harmonischer Säure und dem typischen Charakter des Pinot Gris. Das feinfruchtige Bukett und die geschmackliche Tiefe verbinden sich zu einem großartigen Wein, der zu recht das Attribut Grand Premier Cru verdient.
EMPFEHLUNG	Ein Genuss zu Kalb- und Putenfleisch, Hecht, Seezunge oder Geflügel in Weißwein-Sauce.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	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 7,2 g/l



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

Alkohol 12,5 % vol

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

EAN FI. 5450013651501