

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Schwarzriesling mit Samtrot QbA fruchtig



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Schwarzriesling-Samtrot
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischeerwärmung
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	0975
Charge:	000308219
EAN Flasche:	4014839009758
EAN Verpackung:	4014839009789
Flasche:	Bordeaux 0,75 weiß 310

Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	20,50 g/l
Säure:	4,00 g/l

Trinktemperatur: 12 - 14 Grad

Speiseempfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein und Lamm oder zu mildem Käse

Beschreibung:

Eleganter und jugendlicher Rotwein der granatrot strahlend im Glas funkelt. Im Aroma ist er sehr fruchtig und erinnert an rote Beeren, vor allem an Himbeere und Kirsche. Im Geschmack kommt dann noch eine feine Süße dazu, die mit der angenehmen Säure hervorragend harmoniert.

Allgemein:

Der Schwarzriesling ist typisches Gewächs aus Württemberg. Im Vergleich zu Trollinger, Lemberger oder Spätburgunder stellt diese Sorte jedoch geringere Ansprüche an Lage und Boden und wächst gerne auf kräftigem Lehmlössböden. Farbe und Geschmack: Im Glas zeigt der Schwarzriesling eine rubinrote bis ziegelrote Farbe. Ausgebaut werden trockenere, aber auch fruchtbetonte Varianten, meist als Qualitätsweine, aber auch als Kabinett oder Spätlese.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.