

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Schwarzriesling Weißherbst QbA halbtrocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Schwarzriesling-Weißherbst
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	1070
Charge:	000313219
EAN Flasche:	4014839010709
EAN Verpackung:	4014839010778
Flasche:	Schlegel Liter weiß Schraube

Alkohol:	11,50%vol.
Restzucker:	14,80 g/l
Säure:	5,50 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu gebratenem Fisch, Geflügel, Salat mit Putenbruststreifen

Beschreibung:

Ein duftiger Rosé mit blassroter Farbe und fruchtigem Aroma, das an die Aromen frischer Beerenfrüchte erinnert. Im Geschmack mundet er saftig und feingliedrig.

Allgemein:

Weil sich der rote Farbstoff vor allem in der Haut der der Traubenbeeren befindet, wird bei der Rotweinbereitung die Maische entweder vergoren oder kurzzeitig erhitzt. Auf beiden Wegen wird der Farbstoff frei, der Rotwein entsteht. Anders beim Rosé. Hier werden die Rotweintruben gleich nach der Lese gekeltert. Der so gewonnene Wein weist eine typische hellrote Farbe auf und kann vom Charakter her eher einem milden Weißwein zugeordnet werden. Die Bezeichnung "Weißherbst" darf nur in Verbindung mit der Rebsorte benutzt werden, z.B. "Schwarzriesling Weißherbst".

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.