

# WEINKELLEREI HOHENLOHE FÜRSTENFASS



## Schwarzriesling Weißherbst Qualitätswein halbtrocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Schwarzriesling-Weißherbst
<b>Geschmack:</b>	fruchtig
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	1071
<b>Charge:</b>	000306120
<b>EAN Flasche:</b>	4014839010716
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839010730
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0.25 weiß MCA

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	11,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	15,80 g/l
<b>Säure:</b>	6,30 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Grillgerichten, Gemüse, Fisch, Salatgerichten

### **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.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de