

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



### Schwarzriesling QbA >Edition HD<

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Schwarzriesling
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	15331
<b>Charge:</b>	000307119
<b>EAN Flasche:</b>	4024076002207
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839009772
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Alkohol:</b>	12,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	20,40 g/l
<b>Säure:</b>	4,10 g/l

**Trinktemperatur:** 12 - 14 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Kurzgebratenem vom Schwein, Lamm und Rind, zu Wildgeflügel, Pasta oder milden Käsesorten

**Beschreibung:**

Vollmundiger Rotwein mit feiner Würze und fruchtigem Aroma. Sein Duft erinnert an Kirsche und Pfirsich. Im Geschmack mundet er weich, nachhaltig und harmonisch.

**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.