

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Samtrot Spätlese trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Samtrot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Spätlese
Ausbau:	Teilweise Maischegärung / Erwärmung
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	2495
Charge:	000304119
EAN Flasche:	4014839024959
EAN Verpackung:	4014839024980
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	14,50%vol.
Restzucker:	5,30 g/l
Säure:	4,30 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: Zarte Ragouts, frische Pilze, Lamm, Wildgeflügel

Beschreibung:

Kräftiger Rotwein mit feinen Tanninen und nachhaltigem Geschmack. Seine Aromen erinnern etwas an Brombeere und Kirsche. Aufgrund seiner milden Säure, mundet er weich und harmonisch.

Allgemein:

Die Weine des Samtrot sind im Charakter seinem Verwandten, dem Schwarzriesling, recht ähnlich und machen in Geschmack und Farbe seinem Namen alle Ehre. Mit einer roten, warmen Farbe, den Aromen von Himbeere und Kirsche und einem samtigen Geschmack, den er seiner harmonischen Säure verdankt.

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