

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



### Samtrot Spätlese fruchtig

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Samtrot
<b>Geschmack:</b>	fruchtig
<b>Qualität:</b>	Spätlese
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	3145
<b>Charge:</b>	000309220
<b>EAN Flasche:</b>	4014839031452
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839031483
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	20,00 g/l
<b>Säure:</b>	4,20 g/l

**Trinktemperatur:** 10 - 14 Grad

**Speiseempfehlung:** zur schwäbischen Sonntagsküche, zu Braten von Lamm und Rind und zu jungem mildem Hartkäse

#### **Beschreibung:**

Er mundet weich und harmonisch. Sein fruchtiges Aroma erinnert etwas an Kirsche und Himbeere. Im Körper präsentiert er sich gehaltvoll und dicht, im Abgang lang und mit leicht süßlicher Note.

#### **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