



WEIN-EXPERTISE PORTUGIESER halbtrocken – 2016

Artikelnummer:	(16)150
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Portugieser
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Analyse:	Alkohol: 11,50 %vol Säure: 4,60 g/l Restzucker: 11,20 g/l
Flasche:	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
Bodenart:	Lösslehm Boden auf Muschelkalk
Herkunft:	Aus Lagen rund um Dettelbach. Wir wählen die Trauben aus, die unserem Qualitätsanspruch gerecht werden. Daraus bereiten wir Weine die für den Jahrgang und die Sorte typisch sind.
Lese und Weinbereitung:	Ein Großteil der Trauben wird maischeerhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maischevergorener Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist, wie bei allen unseren Rotweinen, Standard.
Charakter:	Rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und verhaltene Tannine.
Speiseempfehlung:	Nudelgerichte, Wildgeflügel, geschmortes und gebratenes Fleisch.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	

