





WEIN-EXPERTISE PORTUGIESER halbtrocken – 2017

| | |
|--------------------------|--|
| Artikelnummer: | (17)150 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Rebsorte: | Portugieser |
| Weinart: | Rotwein |
| Qualitätsstufe: | Deutscher Qualitätswein |
| Weinbaugebiet: | Franken |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken |
| Analyse: | Alkohol: 11,00 %vol Säure: 4,80 g/l Restzucker: 11,60 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 |   |

