Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

# PORTUGIESER
## feinfruchtig – 2025

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer:** | (25)**150** |
| **Jahrgang:** | 2025 |
| **Rebsorte:** | Portugieser |
| **Weinart:** | Rotwein |
| **Kategorie:** | Rebsortenwein |
| **Qualitätsstufe:** | Deutscher Qualitätswein |
| **Weinbaugebiet:** | Franken |
| **Geschmacksrichtung:** | feinfruchtig |
| **Analyse:** | Alkohol: 11,50 %vol<br>Säure: 4,60 g/l<br>Restzucker: 13,80 g/l |
| **Flasche:** | 1,0 L Schlegelflasche MCA grün |
| **Bodenart:** | Lösslehmboden 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 |
| **Nährstoffe:** | 100 ml enthalten durchschnittlich:<br>Brennwert 301 kJ / 72 kcal<br>Kohlenhydrate 2,1 g, davon Zucker 1,4 g<br>Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. |
| **EAN:**<br>**Flasche - Karton** | 4 022725 215008 4 022725 215039 |