



## WEIN-EXPERTISE ROTLING feinfruchtig – 2017

- Artikelnummer:** (17)152
- Jahrgang:** 2017
- Rebsorte:** Rotling
- Weinart:** Rotling u. Rosé
- Qualitätsstufe:** Deutscher Qualitätswein
- Weinbaugebiet:** Franken
- Geschmacksrichtung:** feinfruchtig
- Analyse:** Alkohol: 11,00 %vol  
Säure: 6,30 g/l  
Restzucker: 14,90 g/l
- Flasche:** 1,0 L Schlegelflasche MCA weiß
- 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.
- Lesen und Weinbereitung:** Das besondere am Rotling ist die Art der Weinbereitung. Weiße und blaue Trauben werden zusammen gemischt und sofort abgepresst. Der geklärte Saft vergärt bei etwa 16° C; so behält der Wein die fruchtigen, frischen Aromen und seine Leichtigkeit. Die Farbe erinnert an einen leichten Rotwein der Charakter ist vom Weißwein geprägt.
- Charakter:** Frischer ansprechender Geruch nach Sommerbeeren mit etwas Zitrus. Fruchtiger, belebender Geschmack, harmonisches Zusammenspiel von Süße und anregender Frische.
- Speiseempfehlung:** Zu allen leichten Gerichten, Salat, helles gegrilltes Fleisch, Scampi. Anregender Begleiter für die leichte Unterhaltung mit Freunden.
- Allergene:** Sulfite
- EAN:** Flasche - Karton

