



## WEIN-EXPERTISE ROTLING feinfruchtig – 2018

<b>Artikelnummer:</b>	(18)152
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Rotling
<b>Weinart:</b>	Rotling u. Rosé
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	feinfruchtig
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 11,00 %vol Säure: 5,40 g/l Restzucker: 14,80 g/l
<b>Flasche:</b>	1,0 L Schlegelflasche MCA weiß
<b>Bodenart:</b>	Lösslehm Boden auf Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	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.
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	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.
<b>Charakter:</b>	Frischer ansprechender Geruch nach Sommerbeeren mit etwas Zitrus. Fruchtiger, belebender Geschmack, harmonisches Zusammenspiel von Süße und anregender Frische.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Zu allen leichten Gerichten, Salat, helles gegrilltes Fleisch, Scampi. Anregender Begleiter für die leichte Unterhaltung mit Freunden.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	

