



## WEIN-EXPERTISE PORTUGIESER trocken – 2018

<b>Artikelnummer:</b>	(18)154
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Portugieser
<b>Weinart:</b>	Rotwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 4,90 g/l Restzucker: 4,20 g/l
<b>Flasche:</b>	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
<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>	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.
<b>Charakter:</b>	Rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und verhaltene Tannine.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Nudelgerichte, Wildgeflügel, geschmortes und gebratenes Fleisch
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN: Flasche - Karton</b>	 

