Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

BACCHUS – 2023
feinfruchtig

Artikelnummer:	(23)**325**
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Bacchus
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Gutswein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	feinfruchtig
Analyse:	Alkohol: 11,00 %vol Säure: 6,20 g/l Restzucker: 16,20 g/l
Flasche:	0,75 L Bocksbeutel BVS oliv
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen in den oberen Regionen der Lagen auf tiefgründigen humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Reben werden auch an heißen Sommertagen gut mit Wasser versorgt und können somit für den Geschmack wichtige Inhaltstoffe einlagern.
Lese und Weinbereitung:	Für unseren Bacchus fruchtig werden ausgewählte Bacchus-Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemaischt. Anschließend wird der fruchtige Saft durch schonende Pressung gewonnen, vorgeklärt und bei 14 - 17 °C im Edelstahltank vergoren.
Charakter:	Ausgeprägte fruchtige und würzige Aromen, Zitrus, Mandarinen und Holunder. Frischer lebendiger Geschmack, harmonisch rund und angenehm zu trinken.
Speiseempfehlung:	Suppen, Aufläufe; Fränkische Hausmannskost. Ideal als Begleiter in geselliger Runde.
Allergene:	Sulfite
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 318 kJ / 76 kcal Kohlenhydrate 2,2 g, davon Zucker 1,6 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
EAN: **Flasche - Karton**	4 022725 032506 4 022725 032537