Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

ROTLING
feinfruchtig – 2023

Artikelnummer:	(23)**152**
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Rotling
Weinart:	Rotling u. Rosé
Kategorie:	Rebsortenwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	feinfruchtig
Analyse:	Alkohol: 11,50 %vol Säure: 5,20 g/l Restzucker: 14,10 g/l
Flasche:	1,0 L Schlegelflasche MCA weiß
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:	Das besondere am Rotling ist die Art der Weinbereitung. Weiße und blaue Trauben werden zusammen gemaischt 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
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 289 kJ / 69 kcal Kohlenhydrate 1,4 g, davon Zucker 1,4 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
EAN: **Flasche - Karton**	4 022725 015202 4 022725 015233