



Rotling 2023

Art.-Nr.: 234

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | ROTLING |
| Rebsorten: | Spätburgunder, Grüner Silvaner |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Franken |
| Jahrgang: | 2023 |
| Geschmacksrichtung: | feinfruchtig |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Alkoholgehalt: | 12,0 % Vol. |
| Restsüße: | 9,2 g/l |
| Säuregehalt: | 5,9 g/l |
| Lage: | Am Feuerstein |
| Trinktemperatur: | 7 °C |

Beschreibung:

Weißherbst oder Rosé, nein, Rotling. Dieser himbeerig leuchtende Wein, ist alleine schon von seiner Machart sehr besonders. Es ist ein Gesamtkunstwerk, welches aus einer Kombination von roten und weißen Trauben hergestellt wird. Hier wurden die besten Eigenschaften des Spätburgunders und des fränkischen Silvaners vereint und zu einem wunderbaren Sommer- und Terrassenwein zusammengeführt. Unser Rotling duftet herrlich frisch nach saftigen Himbeeren und Erdbeeren. Im Mund ein schönes Süße-/Säurespiel, ganz viel rote Früchte und eine sehr animierenden Trinkigkeit. Der Sommer kann bei diesem Wein definitiv kommen!





Boden:

Keuperboden

Ausbau:

Edelstahltank

Speiseempfehlung:

Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gebraten, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Pilze, Chili, Hot & Spicy, Weißbrot, Früchte, Eis

Passt gut zu:

Mädelsabend, Date, Easy drinking

