Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

WEINEXPERTISE

2022

SAMTROT

Produktnummer: 092

Dunkles Karminrot mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase Schwarzkirsche, ein Hauch von Vanille und Brombeere. Am Gaumen passt sich die elegante Süße harmonisch an die dezente Gerbstoffstruktur an. Die Aromen von Beeren setzen sich fruchtigen Nachhall fort.

Artikelart:	Rotwein
Restsüße:	33,8 g/l
Rebsorten:	Samtrot
Inhalt:	0,75 l
Jahrgang:	2022
Säure:	3,7 g/l
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.
Geschmack Wein:	lieblich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Anlass:	Date, Hochzeit, Kalte Tage, Mädelsabend
Speiseempfehlung:	Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein, Vesper, Wild
Wein-Stil:	fruchtig
Trinktemperatur:	16-18°C
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite