



Regent

Art.-Nr.: 301324

Rebsorten:	Regent
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restsüße:	0,6 g/l
Säuregehalt:	5,1 g/l
Trinktemperatur:	18 °C
Ausbau:	Im Eichenfass gereift

Beschreibung:

Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein von tiefroter Farbe, der an Cassis und Brombeeren erinnert.

Er ist tiefgründig, als auch trocken und passt hervorragend zur Wildküche und kräftigen Fleisch- sowie Käsesorten.

Ausbau:

Dieser Wein wurde in einem traditionellen großen Eichenholzfass ausgebaut und ist über mehrere Monate darin zu einem ausgewogenen Rotwein herangereift.

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpnickel, Kuchen, Schokolade, Kaffee, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Kaminabend

