



Portugieser Weißherbst

Art.-Nr.: 200926

Kategorie:	Schorlewein
Rebsorten:	Portugieser
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	17,7 g/l
Säuregehalt:	5,7 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Rötlich schillernd und säuremild gehört der Portugieser Weißherbst unter die Klassiker der Roséweine.

Mit dem feinen Duft nach reifen Erdbeeren lädt er zum unkomplizierten Trinkgenuss ein.

Ausbau:

Weißherbst gehört zu der Kategorie der Roséweine. Diese zeichnet sich vor allem durch ihre Sortenreinheit aus. So darf ein Weißherbst ausschließlich aus einer Rebsorte erzeugt werden. Damit dieser seine schillernde Roséfärbung erhält, werden die roten Portugieser Trauben über einen gewissen Zeitraum auf der Maische zur Farbextraktion belassen. Dabei gehen ein Teil der roten Farbpigmente, die bei dieser Rebsorte ausschließlich in der Beerenhaut zu finden sind, in den Most über.



Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Brot, Kalb, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	322 kJ/77 kcal
Kohlenhydrate	2,7 g
Zucker	1,8 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Kohlensäure, Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Apfelsäure (D,L-; L-) (E296), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300), Stabilisatoren: Metaweinsäure (E353)