

WEINEXPERTISE



2022 SAMTROT SPÄTLESE

Produktnummer: 095

Im Glas ein intensives Kirschrot. Im Duft verbinden sich fruchtige Aromen von Pflaume, Kirsche und reifen Feigen mit würzigen Noten von Karamell und Honig. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mild mit samtigen Tanninen und schmeichelnder Süße, ausgeprägt und elegant der Nachhall.

Artikelart:	Rotwein
Restsüße:	35,1 g/l
Rebsorten:	Samtrot
Inhalt:	0,75
Jahrgang:	2022
Säure:	3,7 g/l
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.
Geschmack Wein:	lieblich
Qualitätsstufe:	Spätlese
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Anlass:	Filmabend, Spieleabend
Speiseempfehlung:	Käse mild, Lamm, Pizza & Pasta, Vesper, Wild
Wein-Stil:	fruchtig
Trinktemperatur:	16-18°C
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite