



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

WEINEXPERTISE

2022

SAMTROT TROCKEN

Produktnummer: 094

Unser Samtrot trocken besticht durch seine Himbeer- und Erdbeeraromen, die das volle, fruchtige Bukett prägen. Beim Genuss des Weins geht dieser schmeichlerisch über die Zunge und hinterlässt einen angenehmen Nachhall. Dabei kommen auch die Aromen von Bitterschokolade zur Geltung. Dieser Wein ist ein wahrer Genuss für Liebhaber von trockenen Rotweinen. Er passt hervorragend zu Wildgerichten und rotem Fleisch sowie zu reifem Käse. Auch als Begleiter zu einem gemütlichen Abend mit Freunden oder zu einem romantischen Dinner zu zweit ist unser Samtrot trocken eine hervorragende Wahl.



Artikelart:	Rotwein
Restsüße:	6,6 g/l
Rebsorten:	Samtrot
Inhalt:	0,75 l
Jahrgang:	2022
Säure:	3,8 g/l
Alkoholgehalt:	13,0% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Speiseempfehlung:	Kalb, Käse würzig, Lamm, Schwein, Vesper, Wild
Wein-Stil:	fruchtig
Trinktemperatur:	16-18°C
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite