Rolf Willy

WEINEXPERTISE



2025

SAMTROT

Produktnummer: 092

Dunkles Kaminrot 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
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Samtrot
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	33,4 g/l
Säure:	3,8 g/l
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.
Geschmack Wein:	lieblich
Wein-Stil:	fruchtig, easy drinking
Speiseempfehlung:	Geflügel, Kalb, Käse mild, Schwein, Vesper, Wild
Trinktemperatur:	16-18°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite