



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

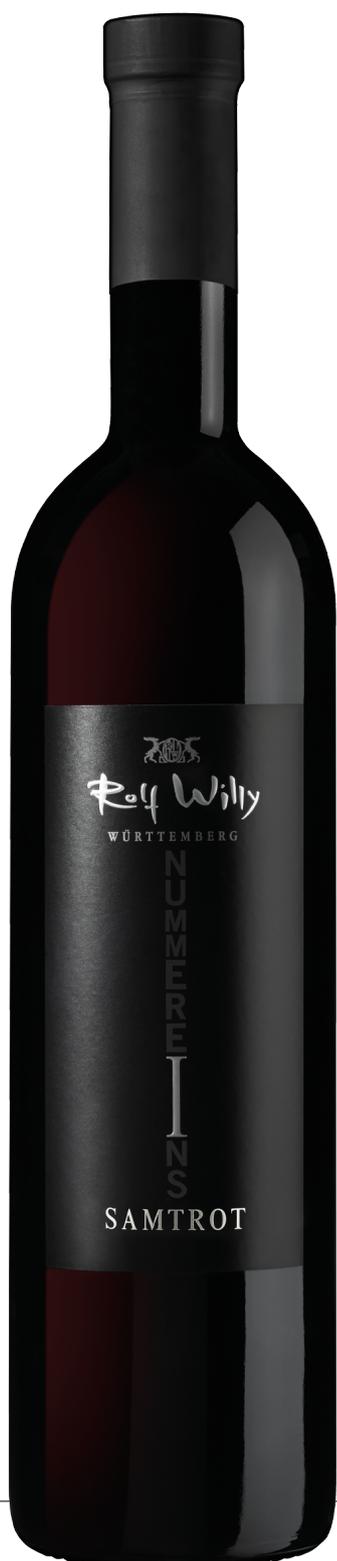
WEINEXPERTISE

2018

## NR. I SAMTROT TROCKEN

Produktnummer: 189

Unser Nr. I Samtrot trocken ist eine außergewöhnliche Spezialität unseres Hauses, die man sehr selten im Premiumbereich findet. Die jahrelange Erfahrung, alte Weinberge mit sehr kleinen Beeren, starker Ertragsverzicht und die 16-monatige Lagerung in neuen Barriquefässern sind das Fundament für diesen einzigartigen Wein. Das tiefdunkle Kirschrot im Glas verspricht bereits ein intensives Geschmackserlebnis. Das Bukett reifer dunkler Beeren im Zusammenspiel mit schwarzem Tee und Kräutern in der Nase rundet den Gesamteindruck ab. Am Gaumen zeigen sich dann Schwarzkirsche & Cassis sowie die elegante Säurestruktur des Burgunders und ein ausgewogener reifer Gerbstoff.



<b>Artikelart:</b>	Rotwein
<b>Restsüße:</b>	7,7 g/l
<b>Rebsorten:</b>	Samtrot
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Säure:</b>	5,4 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,0% Vol.
<b>Geschmack Wein:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein (QbA)
<b>Lage:</b>	Nordheimer Heuchelberg
<b>Anlass:</b>	Kalte Tage, Mein Chef kommt zu Besuch, Männerabend
<b>Speiseempfehlung:</b>	Käse würzig, Lamm, Rind, Wild
<b>Wein-Stil:</b>	komplex, kräftig, Barrique/Holzfass
<b>Trinktemperatur:</b>	18-20°C
<b>Verschlussart:</b>	Kork
<b>Zusatzstoffe:</b>	enthält Sulfite